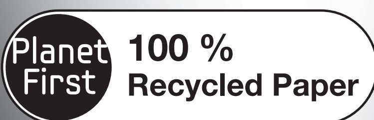


NQ50H5537KB

# Kombinacyjna kuchenka mikrofalowa do zabudowy

## instrukcja instalacji i obsługi

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.




**Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.**

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.



# spis treści

# zasady bezpieczeństwa



## JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej. Dotyczą one:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw,
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

## LEGENDA SYMBOLI I IKON

| | |
|---|---|
| ⚠ OSTRZEŻENIE | Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**. |
| ⚠ PRZESTROGA | Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**. |

- Ostrzeżenie – zagrożenie pożarem
- Ostrzeżenie – gorąca powierzchnia
- Ostrzeżenie – prąd
- Ostrzeżenie – materiał wybuchowy
- NIE próbować.
- NIE dotykać.
- NIE rozmontowywać.
- Postępować zgodnie z instrukcjami.
- Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Skontaktować się z centrum serwisowym.
- Uwaga
- Ważne

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Niniejszych instrukcji należy przestrzegać przez cały czas korzystania z kuchenki.

**Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.**

### ⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej)

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

| | |
|---|---|
| | **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna. |
| | Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. |
| | **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem. |
| | **OSTRZEŻENIE:** Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat. |
| | Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. |
| | Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu. |
| | Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem. |
| | W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia. |
| | **OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. |
| | **OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia. |

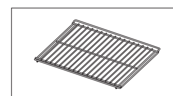
| | |
|---|---|
| | Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. |
| | Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia. |
| | Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji. |
| | Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp. |
| | Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. |
| | Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem. |
| | Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. |
| | **OSTRZEŻENIE:** Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem. |
| | Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody. |
| | Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrza i do panelu sterowania. |
| | Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut. |
| | Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk lub wydziela swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem. |

| | |
|---|---|
| ☛ | Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami. |

## ⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) – Opcjonalnie

| | |
|---|---|
| ☛ | **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania. |
| ★ | Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki. |
| ⃠ | **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia. |
| ⃠ | Nie należy używać myjki parowej. |
| ⃠ | **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia. |
| ★ | **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.<br>Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.<br>Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą. |
| ★ | Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. |
| ⃠ | Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby. |

| | |
|---|---|
| | W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące. |
| | W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać. |
| | Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. |
| | Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania. |



- Ruszt należy umieszczać w kuchence tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. Umożliwia to łatwiejszą zmianę położenia dużych potraw.
- Rusztu kuchenki nie można używać w trybie kuchenki mikrofalowej.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja Grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

## INSTRUKCJE MONTAŻU

### Ogólne

### Dane techniczne

**Zasilanie elektryczne : 230 V ~ 50 Hz**

**Wymiary (S X W X G)**

Rozmiar zestawu : 595 × 454,2 × 570 mm
Rozmiar wersji do zabudowy : 555 × 445 × 548,8 mm

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE.
Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia
Opakowanie może zostać poddane recyklingowi.
Opakowanie może zawierać następujące materiały:
- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa nie zawierająca CFC.

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

**Bezpieczeństwo**

Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika. Ta kuchenka mikrofalowa NIE jest przeznaczona do zastosowań w gastronomii. Jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych. Urządzenie jest gorące podczas i bezpośrednio po zakończeniu użytkowania.
W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

**Podłączenie do prądu**

Gniazdo elektryczne, do którego podłączane jest urządzenie, powinno odpowiadać wszystkim przepisom. Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami.

**Instalowanie w szafce**

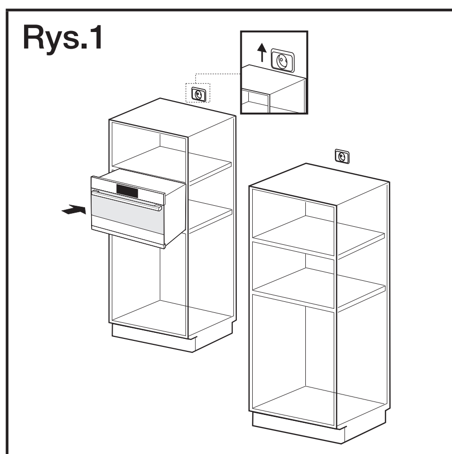
Szafka kuchenna, w którą wbudowana ma być kuchenka, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C.) Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

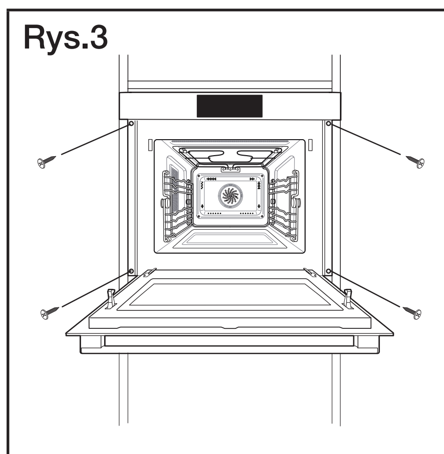
Rys.1 Wsunąć częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.

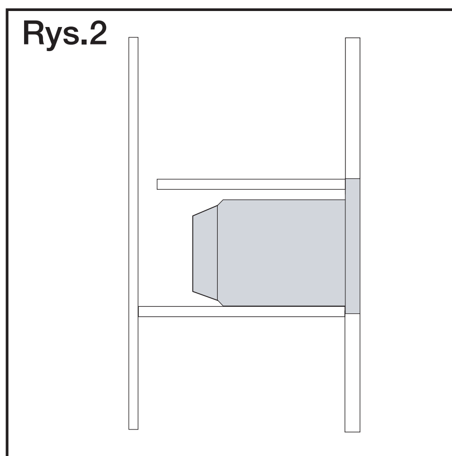
Rys.2 Wsunąć całkowicie kuchenkę w otwór szafki.

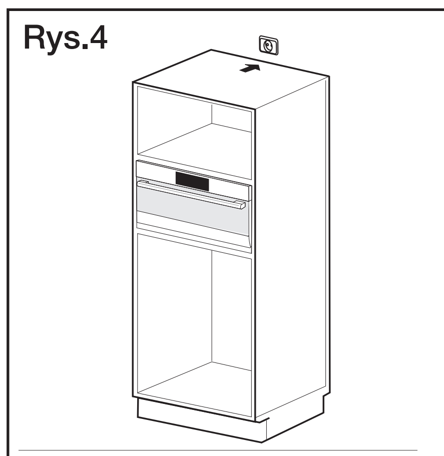
Rys.3 Przytwierdzić kuchenkę za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).

Rys.4 Podłączyć do prądu. Sprawdzić, czy urządzenie działa.


Rys.1


Rys.3


Rys.2


Rys.4



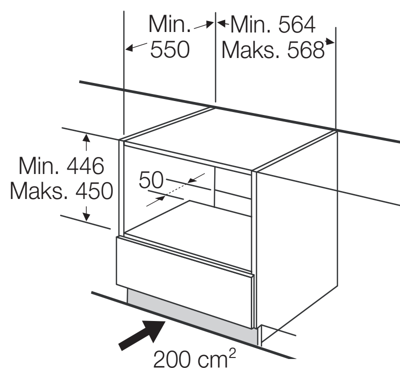
# Wymiary przy montażu w zabudowie

Min. 550
200 cm²
600
Min. 50
Min. 564 – 568
555
85
Min. 446
Maks. 450
454,2
358
445
595
549
21
341
Miejsce na gniazdko zasilające (30 ¢, otwór)
200 cm²

Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

Uchwyt boczny
Uchwyt boczny
Uchwyt drzwiczek

## Wymiary przy montażu pod blatem



## CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne,
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek,
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe (Tylko model z tacą obrotową)

☛ **Uszczelki** powinny być zawsze czyste, by można było poprawnie zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

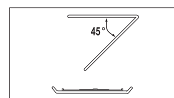
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

**NIE** wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych.
**NIE** wolno używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

**Wnętrze** kuchenki należy po każdym użyciu wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).




01 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie uległy uszkodzeniu; w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

**NIGDY** nie należy zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- odłącz kuchenkę od sieci,
- skontaktuj się z najbliższym serwisem.

Jeśli nie zamierzasz korzystać z kuchenki przez pewien czas, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
**Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta firmy Samsung, aby zlecić wymianę żarówki.

| | OSTRZEŻENIE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Nie należy nadmiernie zginać i skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Nie wolno wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. | ✔ | ✔ | | |
| | Do czyszczenia nie należy używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Należy sprawdzić, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| | Należy zdecydowanie wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno używać rozgałęziacza, przedłużacza ani transformatora prądu. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| | Nie należy wieszać przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładać go między różne przedmioty lub za kuchenkę. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| | Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Nie wolno rozpylać ani wylewać wody bezpośrednio na urządzenie. | ✔ | ✔ | | |
| | Na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach nie wolno stawiać żadnych przedmiotów. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| | Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych. | ✔ | ✔ | | |
| | Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.<br>W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY.<br>• Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.<br>• Załóż czysty, suchy opatrunek.<br>• Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami ani płynami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zaraz po gotowaniu nie należy wkładać do wody tacy ani drucianej podstawki, gdyż może to spowodować jej zniszczenie lub uszkodzenie. | | | | ✓ |
| | Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na głębokim tłuszczu ze względu na brak kontroli nad temperaturą tłuszczu. Zbytni wzrost temperatury może spowodować nagłe wykipienie gorącego tłuszczu. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ | **PRZESTROGA** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.<br>NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd.<br>Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.<br>Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Mniejsze ilości jedzenia należy podgrzewać krócej. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. | ✓ | ✓ | | |
| | Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.<br>Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp. | | | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe. | ✓ | | ✓ | |
| | Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń. | | | ✓ | |
| | W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu. | | | ✓ | |
| | Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion.<br>Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę. | | | ✓ | |
| | Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Ze względów bezpieczeństwa kuchenka wyłączy się automatycznie po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal w razie przypadkowego uruchomienia kuchenki. | ✓ | | | ✓ |
| | Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji.<br>(Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej). | ✓ | | ✓ | |
| | Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki. | ✓ | ✓ | ✓ | |



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO. (TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ)

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek) ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

(1) drzwiczki (nie mogą być wygięte),

(2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane),

(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Naprawienie urządzenia, wymiana akcesorium lub naprawa uszkodzenia obudowy podlega opłacie, jeśli urządzenie i/lub akcesorium zostało uszkodzone przez klienta. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

(a) Wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.

(b) Uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.



## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

**(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)**

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.



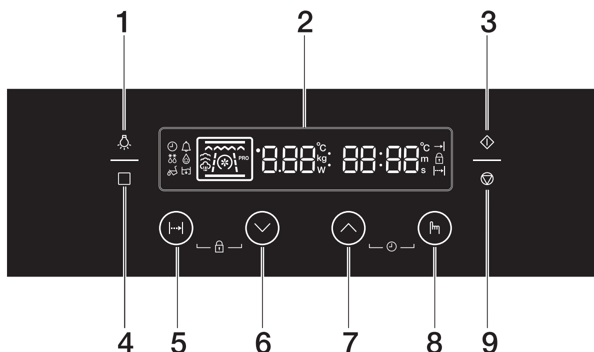






# funkcje kuchenki

## PANEL STEROWANIA

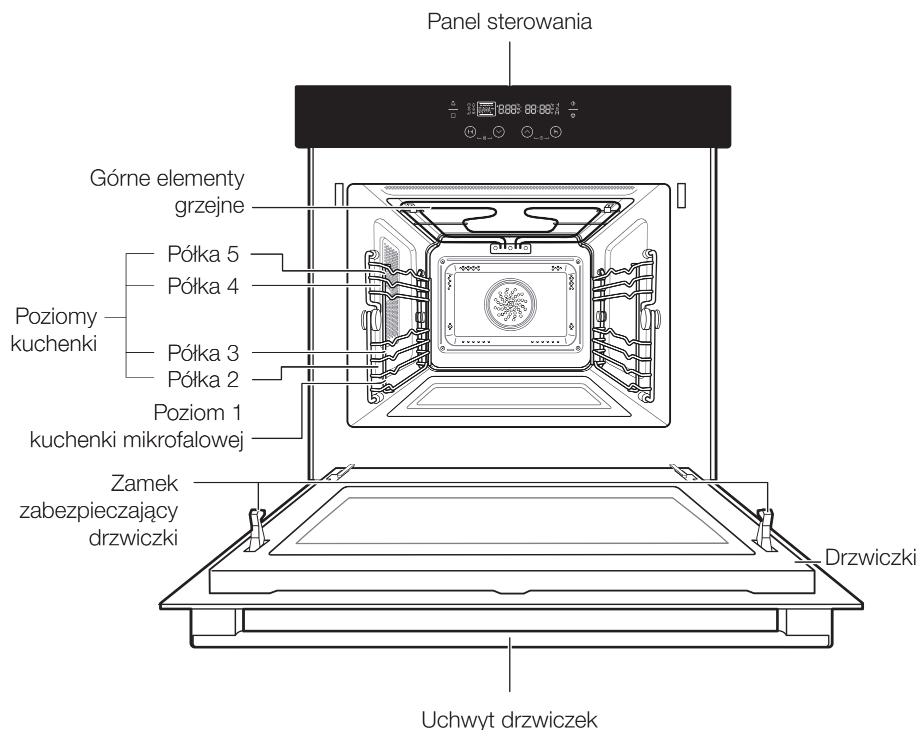



1. LAMPA (WŁ./WYŁ.)
2. WYŚWIETLACZ
3. PRZYCISK START
4. PRZYCISK TRYBU
5. PRZYCISK CZASU GOTOWANIA
6. PRZYCISK W DÓŁ
7. PRZYCISK W GÓRĘ
8. PRZYCISK WYBORU
9. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ANULOWANIA



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_PL.indd 16 2014-11-04 5:33:20

# KUCHENKA



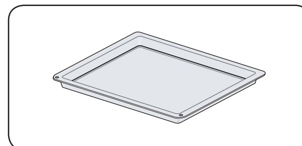



- Półki są numerowane od dołu do góry.
- Półki 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.
- Poziom 1 jest używany głównie w przypadku funkcji kuchenki mikrofalowej z płytą ceramiczną.
- W celu określenia właściwej półki do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej broszurze.

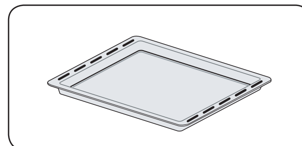
# AKCESORIA

Kuchenka mikrofalowa wyposażony jest w następujące akcesoria:

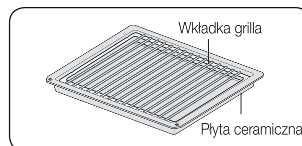
1. Płyta ceramiczna.
   (Przydatna do pracy w trybie mikrofal).



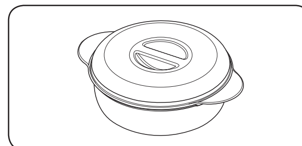
2. Blachy do pieczenia.
   (NIE WOLNO używać ich w trybie kuchenki mikrofalowej).



3. Wkładka grillowania na płytę ceramiczną.
   (Przydatna w w trybie przyspieszonej pracy i trybie grillowania).




4. **Naczynie do gotowania na parze,**
   patrz str. 50 do 52.
   **Przeznaczenie:** podczas korzystania z funkcji gotowania na parze należy używać plastikowego naczynia do gotowania na parze.



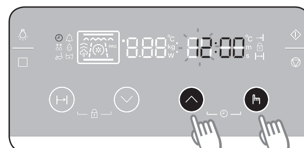
 W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

# przed rozpoczęciem

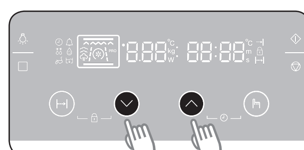
Kiedy po raz pierwszy włączone zostanie zasilanie urządzenia, wyświetlacz zacznie świecić.
Po trzech sekundach symbol zegara i czas „12:00” będą migać na wyświetlaczu.

## USTAWIANIE ZEGARA

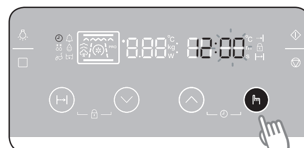
1. Naciśnij jednocześnie przycisk **W GÓRĘ** i przycisk **WYBORU**. Czas „12:00” miga.



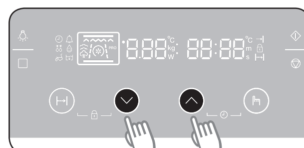
2. Użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić godzinę.



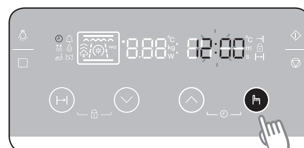
3. Naciśnij przycisk **WYBORU**.
   Wartość „00” (min) miga.



4. Użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić minutę.



5. Naciśnij przycisk **WYBORU**.



Aby zmienić ustawienia zegara, powtórz krok 1 powyższej procedury, aby wyświetlacz zaczął migać. Następnie powtórz kroki od 2 do 5, aby zmienić ustawienia zegara.

# USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

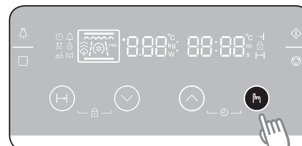
Tryb oszczędzania energii zmniejsza zużycie prądu, gdy kuchenka nie jest używana.

## Tryb gotowości

Domyślnie kuchenka przechodzi w tryb gotowości po 2 minutach bezczynności.

## Tryb oszczędzania energii

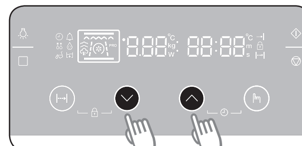
1. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **WYBORU**. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest wyłączony i nie można korzystać z kuchenki.



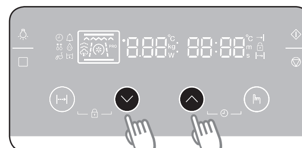
2. Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij dowolny przycisk.

# WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

1. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez sekundę przyciski **W GÓRĘ** i **W DÓŁ**.
   Sygnał dźwiękowy oznaczający wyłączenie funkcji nie będzie nadawany.



2. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez sekundę przyciski **W GÓRĘ** i **W DÓŁ**.



# korzystanie z kuchenki

## RODZAJE PODGRZEWANIA

Poniższa tabela przedstawia skrócone informacje o różnych trybach podgrzewania i ustawieniach dostępnych w kuchence. Na dalszych stronach znajdują się zasady przygotowywania potraw, które pozwolą określić odpowiedni tryb i ustawienia dla wszystkich przepisów.



### Tryb mikrofal

| | |
|---|---|
| | Do gotowania i rozmrażania potraw służy energia mikrofalowa. Pozwala ona na szybkie gotowanie bez zmiany koloru lub kształtu jedzenia. Poziom mocy i czas pracy należy ustawić ręcznie odpowiednio do przygotowywanej potrawy. |

### Tryb kuchenki

| | |
|---|---|
| | **Konwekcja**<br>Żywność jest podgrzewana gorącym powietrzem z tylnej części kuchenki. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do pieczenia.<br>Sugerowana temperatura: 180 °C |
| | **Grill**<br>Żywność jest podgrzewana przez górną grzałkę.<br>Sugerowana temperatura: 220 °C |

### Funkcje gotowania kombinowanego

| | |
|---|---|
| | **Mikrofale + Grill**<br>Ta funkcja jest odpowiednia do wszystkich rodzajów ugotowanego jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także tych wymagających krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka). |
| | **Mikrofale + Konwekcja**<br>Ta funkcja jest odpowiednia do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, ciast i ciasteczek, pieczeni wołowej i kurczaka. |

### Funkcje automatyczne

| | |
|---|---|
| | **Tryb menu automatycznego**<br>Możliwe jest wybranie jednego z 15 zaprogramowanych ustawień automatycznego przygotowywania. Czas i temperatura zostaną ustawione automatycznie.<br>Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę dania, a następnie rozpocząć proces gotowania automatycznego. (W trybie menu automatycznego na wyświetlaczu widoczny jest symbol „A”). |
| | **Tryb warzyw**<br>Możliwe jest wybranie jednego z 10 zaprogramowanych ustawień automatycznego przygotowywania. Czas i temperatura zostaną ustawione automatycznie.<br>Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę dania, a następnie rozpocząć proces szybkiego gotowania. (W trybie warzyw na wyświetlaczu widoczny jest symbol „U”). |

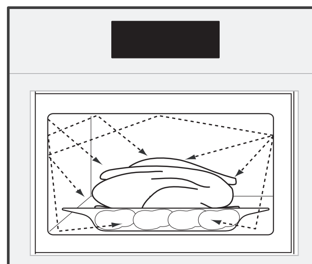
# JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

**Kuchenki mikrofalowej można używać do:**

- Tryb mikrofal
- Funkcje gotowania kombinowanego

## Zasada gotowania



1. Dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji obrotowej mikrofale generowane przez kuchenkę mikrofalową rozprzestrzeniają się równomiernie. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - Ilości i gęstości,
   - Zawartości wody,
   - Temperatura początkowa (zamrożone czy niezamrożone)



Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki.

Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- Równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia
- Równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

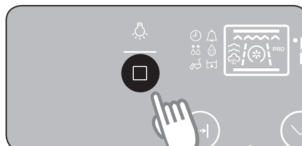
# UŻYWANIE TRYBU MIKROFALI

Podczas gotowania za pomocą mikrofal jedzenie jest gotowane przy użyciu fal o wysokiej częstotliwości. Fale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia, wywołując tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia gotowanie jedzenia.

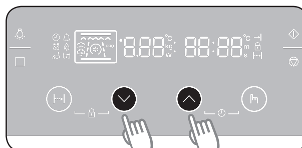

W trybie mikrofali należy używać płyty ceramicznej na pierwszej półce.

## Ustawianie trybu mikrofal

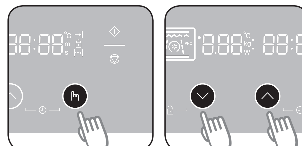
1. Naciśnij jeden raz przycisk **TRYBU**.
   Czas i poziom mocy (domyślnie: 800 W) pojawią się na wyświetlaczu.



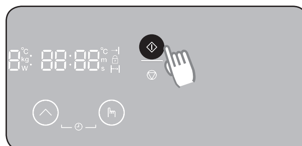
2. Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy ustawić żądany czas przygotowywania.
   Maksymalny czas przygotowywania wynosi 90 minut.



3. Aby zmienić poziom mocy, naciśnij przycisk **WYBORU**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany poziom mocy.



4. Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie.



## Przewodnik po poziomach mocy kuchenki mikrofalowej

| POZIOM MOCY | WARTOŚĆ PROCENTOWA (%) | MOC WYJŚCIOWA (W) | KOMENTARZ |
|---|---|---|---|
| WYSOKI | 100 | 800 | Do podgrzewania płynów. |
| NIŻSZY WYSOKI | 83 | 700 | Do podgrzewania i gotowania jedzenia. |
| PODWYŻSZONY | 67 | 600 | Do podgrzewania i gotowania jedzenia. |
| ŚREDNI | 50 | 450 | Do gotowania posiłków i podgrzewania delikatnych dań. |
| OBNIŻONY | 33 | 300 | |
| ROZMRAŻANIE | 20 | 180 | Do rozmrażania i dłuższego gotowania. |
| NISKI | 11 | 100 | Do rozmrażania delikatnej żywności. |

## Przewodnik po przyborach kuchennych dla kuchenek mikrofalowych

Przybory kuchenne wykorzystywane w trybie mikrofal muszą pozwalać mikrofalom na przepływ i przenikanie pożywienia. Metale takie, jak stal nierdzewna, aluminium, czy miedź odbijają mikrofale. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory z oznaczeniem kuchenki mikrofalowej są zawsze bezpieczne w użytku. Dodatkowe informacje o stosownych przyborach znajdują się w poniższym przewodniku. Na płycie ceramicznej należy umieścić szklankę wody lub jedzenie.

| Przybory kuchenne | Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej | Komentarz |
|---|---|---|
| **Folia aluminiowa** | ✓✗ | Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia. |
| **Naczynia porcelanowe i gliniane** | ✓ | Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych. |
| **Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe** | ✓ | Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów. |
| **Opakowania żywności typu fast food** | | |
| • Kubki i pojemniki z polistyrenu | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu. |
| • Papierowe torby lub gazety | ✗ | Mogą ulec zapłonowi. |
| • Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne | ✗ | Mogą powodować iskrzenie. |

| Przybory kuchenne | Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej | Komentarz |
|---|---|---|
| **Wyroby szklane** | | |
| • Naczynia żaroodporne | ✓ | Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów. |
| • Delikatne wyroby szklane | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania. |
| • Słoiki | ✓ | Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania. |
| **Wyroby metalowe** | | |
| • Dania | ✗ | Mogą spowodować iskrzenie lub pożar. |
| • Zamknięcia toreb do zamrażania | ✗ | |
| **Wyroby papierowe** | | |
| • Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny | ✓ | Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci. |
| • Papier makulaturowy | ✗ | Mogą powodować iskrzenie. |
| **Wyroby plastikowe** | | |
| • Pojemniki | ✓ | Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy. |
| • Folia kuchenna | ✓ | Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para. |
| • Torby do zamrażania | ✓✗ | Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem. |
| **Papier woskowany lub tłuszczoodporny** | ✓ | Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu. |



Iskrzenie to termin oznaczający pojawianie się w kuchence iskier.

✓ : Zalecane
✓✗ : Używać ostrożnie
✗ : Niebezpieczne

# Przewodnik po gotowaniu w kuchence mikrofalowej

## Ogólne wskazówki

**Jedzenie, które można przygotowywać w kuchence mikrofalowej**

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury.

**Przykrywanie w czasie gotowania**

Należy pamiętać o przykrywaniu jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby, np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

**Czas oczekiwania po ugotowaniu**

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

## Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką.
Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli.

Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

| Potrawa | Porcja (g) | Moc (W) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| **Szpinak** | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| **Brokuły** | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| **Groszek** | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| **Zielona fasolka** | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| **Mieszanka warzyw** (marchewka/ groszek/kukurydza) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| **Mieszanka warzyw** (danie chińskie) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |

## Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu.
Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Przykryj na 3 minuty.

**Wskazówka:** Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.



Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

| Potrawa | Porcja (g) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|
| **Brokuły** | 250<br>500 | 4-5<br>5-6 | 3 | Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. |
| **Brukselki** | 250 | 5-6 | 3 | Dodaj 60–75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody. |
| **Marchew** | 250 | 5-6 | 3 | Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. |
| **Kalafior** | 250<br>500 | 5-6<br>7-8 | 3 | Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka. |
| **Cukinie** | 250 | 3-4 | 3 | Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. |
| **Bakłażany** | 250 | 3-4 | 3 | Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. |
| **Por** | 250 | 3-4 | 3 | Potnij pory na grube plastry. |
| **Pieczarki** | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 | Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. |
| **Cebula** | 250 | 4-5 | 3 | Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. |
| **Papryka** | 250 | 4-5 | 3 | Potnij paprykę na małe plasterki. |
| **Ziemniaki** | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. |
| **Rzepa** | 250 | 5-6 | 3 | Potnij rzepę w małą kostkę. |

## Zasady gotowania ryżu i makaronu

**Ryż:** Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania pomieszaj go i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

**Makaron:** Użyj dużej szklanej miski. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

| Potrawa | Porcja (g) | Moc (W) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| **Biały ryż** (parboiled) | 250<br>375 | 800 | 17-18<br>18-20 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody.<br>Dodaj 750 ml zimnej wody |
| **Brązowy ryż** (parboiled) | 250<br>375 | 800 | 20-22<br>22-24 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody.<br>Dodaj 750 ml zimnej wody |
| **Ryż mieszany** (ryż + dziki ryż) | 250 | 800 | 17-19 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| **Mieszanka zbóż** (Ryż i zboża) | 250 | 800 | 18-20 | 5 | Dodaj 400 ml zimnej wody. |
| **Makaron** | 250 | 800 | 10-11 | 5 | Dodaj 1000 ml gorącej wody. |

## Odgrzewanie:

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

**Układanie i przykrywanie**

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Lepszy efekt można osiągnąć dzięki podgrzewaniu mniejszych kawałków. Przykrycie podgrzewanego jedzenia zapobiegnie także jego wysuszeniu.

**Poziomy mocy**

Jedzenie może być podgrzewane z zastosowaniem różnych poziomów mocy.
Ogólnie rzecz biorąc w przypadku większych ilości delikatnego jedzenia (lub potraw, które się szybko rozgrzewają, takich jak pasztet) należy użyć niższego poziomu mocy.

**Mieszanie**

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Mieszanie jest szczególnie ważne podczas podgrzewania płynów.

**Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu**

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Należy unikać przegrzewania. Gdy dokładny czas podgrzewania nie jest znany, lepiej ustawić krótszy czas. Gdy okaże się to konieczne, zawsze można zwiększyć czas podgrzewania. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to od 2 do 4 minut.

## Podgrzewanie płynów

W trakcie podgrzewania płynów zachowają szczególną ostrożność. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub szklaną pałeczkę. Płyn mieszać w trakcie podgrzewania, zawsze zamieszać po zakończeniu. W przypadku podgrzewania płynu należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać.



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_PL.indd 29 2014-11-04 5:33:23

## Podgrzewanie odżywek dla dzieci

### Odżywki dla dzieci

Podczas podgrzewania posiłków dla dzieci należy zachować szczególną ostrożność. Jedzenie włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 °C.

### Mleko dla dzieci

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku. Przed podaniem mleka lub pożywienia dla dzieci należy zawsze dokładnie sprawdzić jego temperaturę. Zalecana temperatura: 37 °C.

### Odgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Porcja | Zasilanie | Czas | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso) | 190 g | 600 W | 30-40 s. | 2-3 | Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Odstaw na 2-3 minut. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. |
| Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce) | 190 g | 600 W | 20-30 s. | 2-3 | Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Odstaw na 2-3 minut. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. |
| Mleko dla dzieci | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s.<br>50 s. do 1 min. | 2-3 | Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę. |

**Odgrzewanie płynów i jedzenia**

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Porcja | Zasilanie | Czas | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Napój | 250 ml (1 kubek)<br>500 ml (2 kubki) | 800 W | 1½-2<br><br>2-3 | 1-2 | Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. |
| Zupa (schłodzona) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. |
| Potrawy duszone (schłodzone) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. |
| Makaron z sosem (schłodzony) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. |
| Danie na talerzu (schłodzone) | 350 g<br>450 g | 600 W | 5-6<br>6-7 | 3 | Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym.<br>Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. |

## Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA** i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem. Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

**Wskazówka:** Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W). Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, połóż płytę ceramiczną na półce 1.

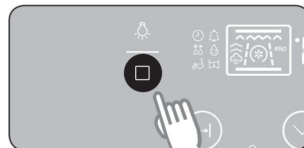
| Potrawa | Porcja (g) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|
| **MIĘSO** | | | | |
| Mielona wołowina | 250<br>500 | 6-7<br>8-12 | 15-30 | Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Steki wieprzowe | 250 | 7-8 | | |
| **DRÓB** | | | | |
| Kawałki kurczaka | 500<br>(2 szt.) | 12-14 | 15-60 | Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Cały kurczak | 1200 | 28-32 | | |
| **RYBY** | | | | |
| Filety rybne | 200 | 6-7 | 10-25 | Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Całe ryby | 400 | 11-13 | | |
| **OWOCE** | | | | |
| Jagody | 300 | 6-7 | 5-10 | Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). |
| **PIECZYWO** | | | | |
| Bułki<br>(każda ok. 50 g) | 2 szt.<br>4 szt. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Tosty/Kanapki | 250<br>500 | 4-4½<br>7-9 | | |

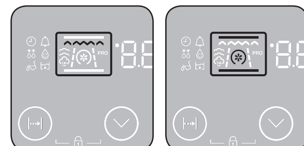
# KORZYSTANIE Z TRYBU KUCHENKI



## Aby ustawić tryb kuchenki

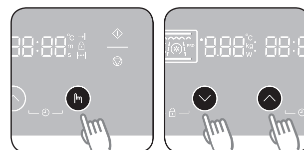
1. Naciśnij przycisk **TRYBU** 3 razy, aby wybrać tryb grilla, lub 2 razy, aby wybrać tryb konwekcyjny. Zostaną wyświetlone tryb kuchenki oraz zalecana temperatura.



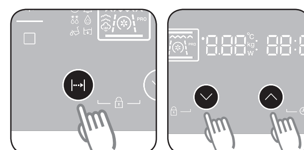


| | | |
|---|---|---|
| | Grill | 220°C |
| | Konwekcja | 180°C |

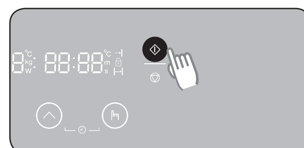
2. Naciśnij przycisk **WYBORU**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądaną temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany czas przygotowywania.
   Maksymalny czas przygotowywania: 10 godzin



4. Naciśnij przycisk **START**.

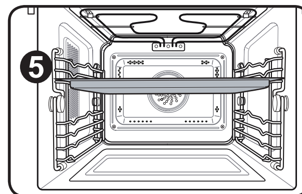


## Grill

Żywność jest podgrzewana przez górną grzałkę.

Podczas grillowania należy umieścić wkładkę grilla z płytą ceramiczną na półce 5.

* Ustawianie temperatury: 150–230 °C




* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 150–230 °C.

### Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania.
Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzej go wstępnie przez 5 minuty

| Produkt żywnościowy | Poziom | 1 bok (godz.) | 2 bok (godz.) | Akcesoria |
|---|---|---|---|---|
| Skrawki kebaba | 5 | 0:08 - 0:10 | 0:06 - 0:08 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Steki wieprzowe | 5 | 0:07 - 0:09 | 0:05 - 0:07 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Kiełbaski | 5 | 0:06 - 0:08 | 0:06 - 0:08 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Kawałki kurczaka | 5 | 0:20 - 0:25 | 0:15 - 0:20 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Steki z łososia | 5 | 0:08 - 0:12 | 0:06 - 0:10 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Krojone warzywa | 5 | 0:15 - 0:20 | - | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Tosty | 5 | 0:02 - 0:03 | 0:01 - 0:02 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Tosty z serem | 5 | 0:03 - 0:05 | - | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |



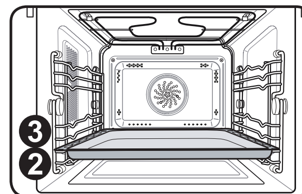
Zalecamy wstępne rozgrzanie kuchenki.
W przypadku otwarcia drzwiczek podczas gotowania praca kuchenki zostanie zatrzymana.
Aby ponownie uruchomić kuchenkę, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START**.

# Ustawienie gotowania konwekcyjnego

Żywność jest podgrzewana gorącym powietrzem z wentylatora i elementu grzejnego, znajdujących się z tyłu kuchenki. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do pieczenia.

Umieść tace na poziomie ❷ lub ❸.

* Ustawianie temperatury: 40-230 °C




* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 40–230 °C.

## Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.
W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki.

| Produkt żywnościowy | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (g.) | Akcesoria |
|---|---|---|---|---|
| Ciasto orzechowe w formie kwadratowej | 2 | 160-170 | 1:00 - 1:10 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia | 2 | 150-160 | 0:50 - 1:00 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Biszkopt | 2 | 150-160 | 0:25 - 0:35 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Podstawa do ciasta owocowego | 2 | 150-170 | 0:25 - 0:35 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Płaska strucla owocowa (ciasto drożdżowe) | 3 | 150-170 | 0:30 - 0:40 | Blacha do pieczenia |
| Rogale | 2 | 170-180 | 0:10 - 0:15 | Blacha do pieczenia |
| Bułki | 2 | 180-190 | 0:10 - 0:15 | Blacha do pieczenia |
| Ciastka | 3 | 160-180 | 0:10 - 0:20 | Blacha do pieczenia |
| Frytki z kuchenki | 3 | 200-220 | 0:15 - 0:20 | Blacha do pieczenia |

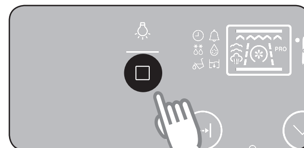


Zalecamy wstępne rozgrzanie kuchenki.
W przypadku otwarcia drzwiczek podczas gotowania praca kuchenki zostanie zatrzymana.
Aby ponownie uruchomić kuchenkę, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START**.

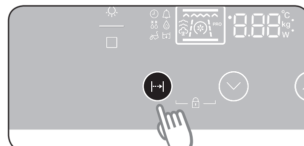
# USTAWIANIE CZASU PRZYGOTOWYWANIA

Czas przygotowywania można ustawić na maksymalnie 10 godzin.
Po zakończeniu gotowania elementy grzejne zostaną automatycznie wyłączone.

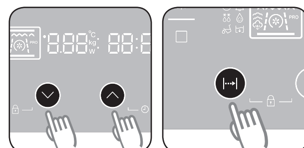
1. Wybierz żądany tryb i funkcję.
   Ustaw temperaturę według preferencji.



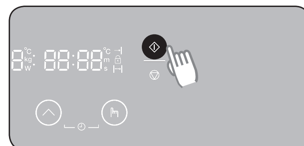
2. Naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA**.



3. Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy wybrać żądany czas przygotowywania, a następnie nacisnąć przycisk **CZASU GOTOWANIA**.



4. Naciśnij przycisk **START**. Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a kuchenka wyłączy się.

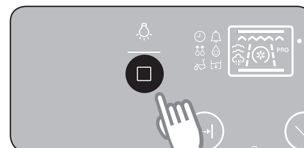


Aby zresetować zaprogramowany czas przygotowywania, powtórz opisane powyżej kroki od 2 do 4. Aby anulować zaprogramowany czas gotowania, naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA** i ustaw czas na zero.

# USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA

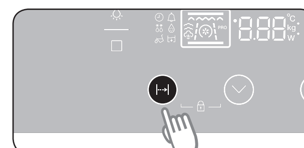
Można ustawić konkretną godzinę, o której kuchenka ma zakończyć gotowanie.
Tryb czasu zakończenia jest dostępny tylko w trybie grilla i trybie konwekcyjnym.

**1.** Wybierz żądany tryb i funkcję.
Ustaw temperaturę według preferencji.



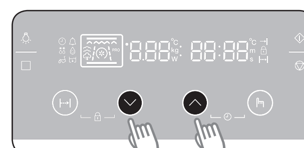
**2.** Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZASU GOTOWANIA**. Aktualna godzina miga na wyświetlaczu.

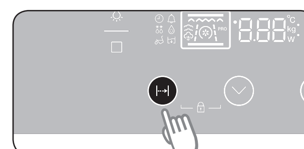
**Przykład:** Jest godzina 13:00.
Czas „13:00” miga na wyświetlaczu.



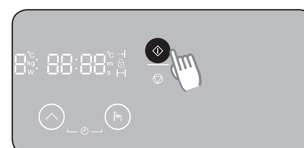
**3.** Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy ustawić godzinę zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć przycisk **CZASU GOTOWANIA**.

**Przykład:** Żądany czas to 14:00.





**4.** Naciśnij przycisk **START**.
Zostanie wyświetlony czas gotowania „1:00”.
Kuchenka zostanie uruchomiona.
Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, czas „0:00” będzie migał na wyświetlaczu, a kuchenka wyłączy się.



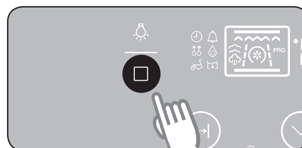
1) W razie potrzeby można dostosować czas zakończenia.
Naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA**, zmień czas za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, a następnie ponownie naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA**.
2) Aby anulować czas zakończenia, naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA** i ustaw czas na „0:00”, a następnie ponownie naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA**.

# USTAWIANIE OPÓŹNIONEGO STARTY

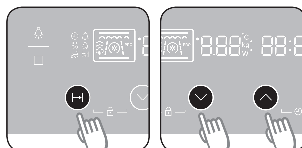
Funkcja opóźnionego startu umożliwia opóźnienie rozpoczęcia pracy przez kuchenkę.

**Przykład:** Bieżące godzina: 12:00
Czas przygotowywania: 2 godziny
Czas zakończenia: chcesz zakończyć gotowanie o godzinie 18:00

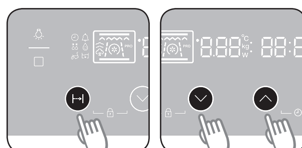
1. Wybierz żądany tryb i funkcję.
   Ustaw temperaturę według preferencji.



2. Naciśnij przycisk **CZASU GOTOWANIA**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. (W tym przypadku 2 godziny).

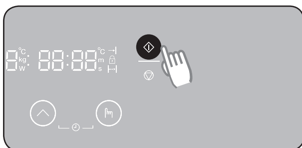


3. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZASU GOTOWANIA**.
   - Czas przygotowywania zostanie dodany do aktualnej godziny.
     W tym przypadku wyświetlany jest czas „14:00".



4. Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy ustawić żądany czas zakończenia.
   - W tym przypadku „18:00".
     Poczekaj 5 sekund. Żądany czas zakończenia zostanie ustawiony.

5. Naciśnij przycisk **START**.
   Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona ikona sygnalizująca włączenie funkcji Opóźniony start. Kuchenka zostanie automatycznie włączona o ustawionej godzinie (16:00), a na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania.





1) Czas gotowania i czas rozpoczęcia można zmienić przed uprzednio ustaloną godziną.
2) Po zakończeniu gotowania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, czas „0:00" będzie migał na wyświetlaczu, a kuchenka wyłączy się.




Nie należy zbyt długo pozostawiać jedzenia w kuchence, ponieważ może się zepsuć.

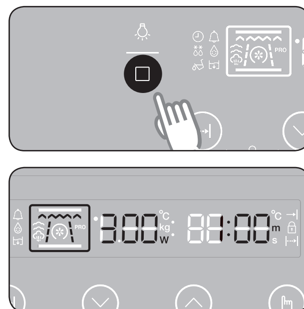
# TRYB ŁĄCZONY

## Mikrofale + Grill

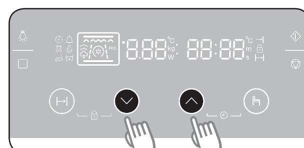
Ten tryb wykorzystuje ciepło promieniujące z grilla i umożliwia gotowanie z szybkością mikrofal. Czas przygotowywania skróci się, a potrawa będzie ładnie zarumieniona. Rodzaje potraw do gotowania w trybie łączonym obejmują wszystkie rodzaje gotowego jedzenia, które wymaga podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także jedzenie, które wymaga krótkiego czasu przygotowywania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące.

## Mikrofale + Grill

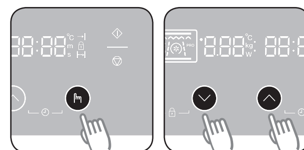
1. Naciśnij 4 razy przycisk **TRYBU**.
   Zostaną wyświetlone tryb kuchenki, czas i poziom mocy.



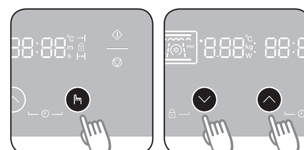
2. Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy ustawić żądany czas przygotowywania.



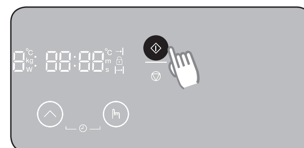
3. Naciśnij przycisk **WYBORU**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany poziom mocy.



4. Naciśnij przycisk **WYBORU**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądaną temperaturę.



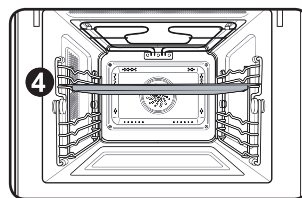
5. Naciśnij przycisk **START**.



W przypadku mikrofal z grillem płyta ceramiczna jest z reguły umieszczana na poziomie ❹.

* Ustawianie mocy kuchenki: 100–600 W

* Ustawianie temperatury: 40–200 °C




* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 40–200 °C.

## Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.
Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

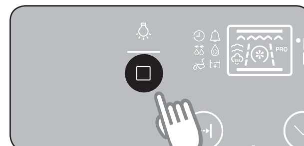
| Produkt żywnościowy | Poziom | Poziom mocy (W) | Temperatura (°C) | 1 bok (min) | 2 bok (min) | Akcesoria |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pieczone ziemniaki | 4 | 600 | 180-200 | 10-15 | - | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Pomidory z grilla | 4 | 300 | 160-180 | 05-10 | - | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Zapiekanka warzywna | 4 | 450 | 180-200 | 10-20 | - | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Pieczona ryba | 4 | 300 | 180-200 | 04-08 | 04-06 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Kawałki kurczaka | 4 | 300 | 180-200 | 10-15 | 10-15 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |

## Mikrofale + Konwekcja

Tryb ten umożliwia połączenie gorącego powietrza i mikrofal, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w tym trybie obejmują wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, ciasta z kruszonką i inne, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

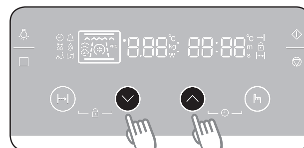
## Mikrofale + Konwekcja

1. Naciśnij 5 razy przycisk **TRYBU**.
   Zostaną wyświetlone tryb kuchenki, czas i poziom mocy.

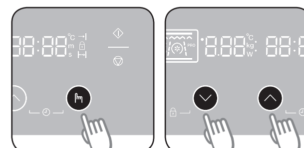




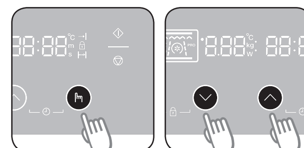
2. Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy ustawić żądany czas przygotowywania.



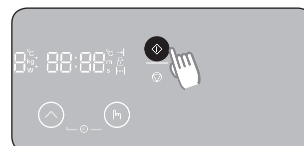
3. Naciśnij przycisk **WYBORU**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany poziom mocy.



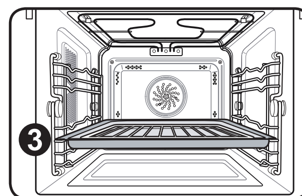
4. Naciśnij przycisk **WYBORU**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądaną temperaturę.



5. Naciśnij przycisk **START**.



W przypadku mikrofal i konwekcji płyta ceramiczna jest z reguły umieszczana na poziomie ❸.
* Ustawianie mocy kuchenki: 100–600 W
* Ustawianie temperatury: 40–200 °C




* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 40-200 °C.

## Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.
Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

| Produkt żywnościowy | Poziom | Poziom mocy (W) | Temperatura (°C) | 1 bok (min) | 2 bok (min) | Akcesoria |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cały kurczak 1,2 kg | 3 | 450 | 180-200 | 25-30 | 15-25 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Pieczeń wołowa/ Pieczona jagnięcina (średnia) | 3 | 300 | 180-200 | 15-20 | 15-20 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Mrożona lasagne/ Danie z makaronu | 3 | 450 | 180-200 | 20-25 | - | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Zapiekanka ziemniaczana | 3 | 450 | 180-200 | 10-15 | - | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna |
| Świeże ciasto owocowe | 3 | 100 | 160-180 | 40-50 | - | Płyta ceramiczna |

# KORZYSTANIE Z TRYBU GOTOWANIA WARZYW

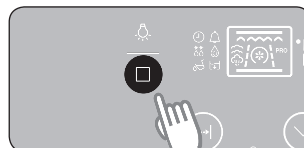
Dodaj 30–45 ml zimnej wody na każde 250 g jedzenia, chyba że zalecana jest inna ilość wody (patrz tabela). Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli.
Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu.
Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Przykryj i odstaw na 3 minuty.



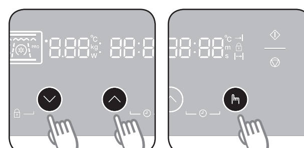
Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości.
Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

## Ustawianie trybu gotowania warzyw

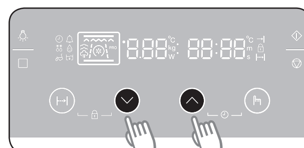
1. Naciśnij 6 razy przycisk **TRYBU**.
   Zostanie wyświetlony tryb warzyw.



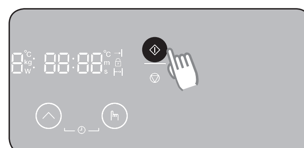
2. Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy wybrać żądany tryb warzyw, a następnie nacisnąć przycisk **WYBORU**.



3. Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy ustawić wagę.
   Jeśli nie ustawisz wagi, w po upływie 5 sekund waga zostanie ustawiona automatycznie.



4. Naciśnij przycisk **START**.



## Przewodnik po ustawieniach menu gotowania warzyw

Poniższa tabela zawiera 10 warzyw. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. W tych programach dostępne są specjalne tryby gotowania, które zostały opracowane z myślą o wygodzie użytkownika.

| Nr | Produkt żywnościowy | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| U:01 | Różyczki brokułów | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Płyta ceramiczna | 1 | Opłucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki.<br>Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką.<br>W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,3–0,4 kg dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem.<br>Po ugotowaniu zamieszaj. |
| U:02 | Różyczki kalafiora | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Płyta ceramiczna | 1 | Opłucz i oczyść świeży kalafior i przygotuj różyczki.<br>Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,3–0,4 kg dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki stołowe) wody.<br>Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem.<br>Po ugotowaniu zamieszaj. |
| U:03 | Plastry marchwi | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Płyta ceramiczna | 1 | Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki.<br>Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką.<br>W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,4-0,5 kg dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem.<br>Po ugotowaniu zamieszaj. |
| U:04 | Ziemniaki w mundurkach | 0,3-0,4<br>0,7-0,8 | Płyta ceramiczna | 1 | Opłucz i oczyść ziemniaki.<br>Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuwaj skórkę nożem. Umieść na płycie ceramicznej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3–5 minut. |

| Nr | Produkt żywnościowy | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| U:05 | Obrane ziemniaki | 0,4-0,5<br>0,7-0,8 | Płyta ceramiczna | 1 | Opłucz i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej misy z pokrywką, która może być używana w kuchence.<br>Dodaj 15-30 ml (1-2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj.<br>Jeśli gotowana jest większa ilości warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minut. |
| U:06 | Cukinie | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Płyta ceramiczna | 1 | Potnij cukinie na plasterki.<br>Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem.<br>Gotuj do pierwszej miękkości. |
| U:07 | Plastry bakłażana | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | Płyta ceramiczna | 1 | Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 15 ml (1 łyżką stołową) soku z cytryny. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką.<br>Gotuj pod przykryciem.<br>Po ugotowaniu zamieszaj. |
| U:08 | Plastry cebuli | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Płyta ceramiczna | 1 | Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem.<br>Po ugotowaniu zamieszaj. |
| U:09 | Mieszanka warzyw | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Płyta ceramiczna | 1 | Opłucz i oczyść świeże warzywa. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody, a w przypadku porcji 0,4–0,5 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody.<br>Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem.<br>Po ugotowaniu zamieszaj. |
| U:10 | Ryż biały | 0,2-0,3 | Płyta ceramiczna | 1 | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką.<br>(Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość).<br>Gotuj pod przykryciem.<br>Po zakończeniu gotowania pomieszaj go i odstaw na chwilę.<br>Dodaj sól lub zioła albo masło.<br>Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody. |



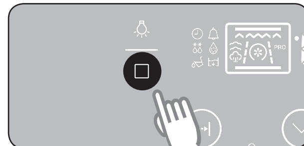
Tryb szybkiego gotowania wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

# UŻYWANIE TRYBU MENU AUTOMATYCZNEGO

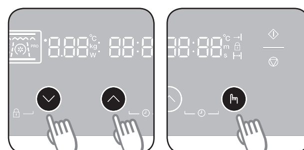
Tryb menu automatycznego pozwala wybrać jedno z 15 zaprogramowanych wcześniej ustawień (10 ustawień automatycznego gotowania i 5 ustawień automatycznego rozmrażania), aby wygodnie ugotować, grillować lub upiec ulubione potrawy. Czas pracy i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać jedno z 15 ustawień, ustawić wagę i rozpocząć gotowanie.

## Ustawianie trybu menu automatycznego

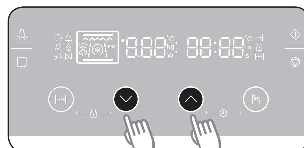
**1.** Naciśnij 7 razy przycisk **TRYBU**.
Zostanie wyświetlony tryb menu automatycznego.



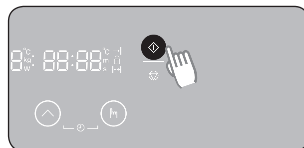
**2.** Naciskając przyciski **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, należy wybrać żądane menu automatyczne, a następnie nacisnąć przycisk **WYBORU**.



**3.** Użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić wagę. Jeśli nie ustawisz wagi, w po upływie 5 sekund waga zostanie ustawiona automatycznie.



**4.** Naciśnij przycisk **START**.





- Niektóre menu automatyczne wymagają obracania jedzenia.
  Kuchenka powiadomi o tym, nadając sygnał dźwiękowy.
- Zostanie wyświetlona temperatura kuchenki.
- W trybie menu automatycznego nie można zmieniać temperatury i czasu.

## Przewodnik po ustawieniach menu gotowania automatycznego

Poniższa tabela przedstawia 10 programów gotowania, podgrzewania, pieczenia i opiekania. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia.
W tych programach dostępne są specjalne tryby gotowania, które zostały opracowane z myślą o wygodzie użytkownika.

| Nr | Produkt żywnościowy | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| A:01 | Danie na talerzu | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Płyta ceramiczna | 1 | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych.<br>Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron).<br>Po upieczeniu odstaw na 3 minuty. |
| A:02 | Mrożona pizza | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna | 2 | Umieść mrożoną pizzę w kuchence. |
| A:03 | Mrożona lasagne | 0,4-0,45<br>0,6-0,65 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna | 2 | Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze.<br>Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 2-3 minuty. |
| A:04 | Cały kurczak | 1,1-1,15<br>1,2-1,25 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna | 2 | Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Włóż go piersią do dołu na środek wkładki grilla z płytą ceramiczną.<br>Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut. |

| Nr | Produkt żywnościowy | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| A:05 | Kawałki kurczaka | 0,6-0,7<br>0,9-1,0 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna | 4 | Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na ruszcie z płytą ceramiczną skórą do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2–3 minut. |
| A:06 | Pieczona jagnięcina | 0,8-0,9<br>1,1-1,2 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna | 3 | Umieść marynowaną pieczeń jagnięcą na ruszcie z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i zacznij ponownie. |
| A:07 | Mrożone frytki z piekarnika | 0,3-0,4<br>0,45-0,5 | Blacha do pieczenia | 3 | Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej. |
| A:08 | Pieczone połówki ziemniaków | 0,4-0,5<br>0,6-0,7 | Wkładka grilla + Płyta ceramiczna | 4 | Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w okrąg na blasze, układając na ściętej stronie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2–3 minut. |
| A:09 | Szarlotka | 1,2-1,4 | Blacha do pieczenia | 2 | Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Połóż na blasze do pieczenia. Zakres wagi zależą od ilości jabłek itd. |
| A:10 | Holenderski biały chleb | 0,7-0,8 | Blacha do pieczenia | 3 | Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Ułóż potrawę bokiem do drzwiczek na blasze do pieczenia. |

## Przewodnik po trybach automatycznego szybkiego rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. W tych programach jest używana wyłącznie energia mikrofal. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.
Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płycie ceramicznej.

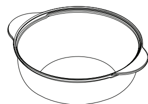
| Nr | Produkt żywnościowy | Waga (kg) | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| d:01 | Mięso | 0,2-1,5 | Płyta ceramiczna | 1 | Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. |
| d:02 | Drób | 0,2-1,5 | Płyta ceramiczna | 1 | Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. |
| d:03 | Ryby | 0,2-1,5 | Płyta ceramiczna | 1 | Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. |
| d:04 | Chleb/Ciasto | 0,1-0,8 | Płyta ceramiczna | 1 | Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową. |
| d:05 | Owoce | 0,1-0,6 | Płyta ceramiczna | 1 | Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne. |

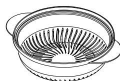


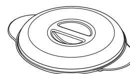
Tryb szybkiego rozmrażania wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

# PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchence mikrofalowej Samsung.
Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy.
Naczynie do gotowania na parze składa się z trzech elementów:


Misa


Wewnętrzna taca


Pokrywka

Wszystkie elementy wytrzymują temperatury od -20 °C do 140 °C.
Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

## WARUNKI EKSPLOATACJI:

 Nie używać do:

- gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu;
- przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchence.

 Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

 Czas gotowania potraw podano w tabeli na kolejnej stronie.

## KONSERWACJA:

 Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.

 W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.

 Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.

## ROZMRAŻANIE:

Umieścić zamrożone pożywienie w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go pokrywką. Dzięki temu woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.



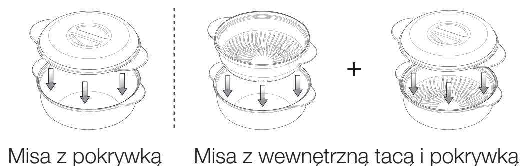
NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_PL.indd 50 2014-11-04 5:33:28

# GOTOWANIE:

| Potrawa | Wielkość porcji | Moc (W) | Czas gotowania (min) | Obsługa |
|---|---|---|---|---|
| **Karczochy** | 300 g (1-2 szt.) | 800 W | 5-6 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia.<br>Położyć karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny.<br>Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minut. | | | |
| **Świeże warzywa** | 300 g | 800 W | 4-5 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz).<br>Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy.<br>Dodaj 2 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką.<br>Odstaw na 1-2 minut. | | | |
| **Mrożone warzywa** | 300 g | 600 W | 8-9 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia.<br>Dodaj 1 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką.<br>Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać.<br>Odstaw na 2-3 minut. | | | |
| **Ryż** | 250 g | 800 W | 15-18 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Włożyć ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu powinno się odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 minut. | | | |
| **Ziemniaki w mundurkach** | 500 g | 800 W | 7-8 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu.<br>Dodaj 3 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką.<br>Odstaw na 2-3 minut. | | | |
| **Potrawy duszone (schłodzone)** | 400 g | 600 W | 5½-6½ | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Włożyć potrawę do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką.<br>Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut. | | | |
| **Zupa (schłodzona)** | 400 g | 800 W | 3-4 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Zupę przelać do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką.<br>Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut. | | | |

| Potrawa | Wielkość porcji | Moc (W) | Czas gotowania (min) | Obsługa |
|---|---|---|---|---|
| **Zupa mrożona** | 400 g | 800 W | 8-10 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Mrożoną zupę przełożyć do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minut. | | | |
| **Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym** | 150 g | 600 W | 1½-2½ | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1–2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minut. | | | |
| **Kompot owocowy** | 250 g | 800 W | 3-4 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki.<br>Przełożyć do naczynia. Dodaj 1–2 łyżki stołowe wody oraz 1–2 łyżki stołowe cukru. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minut. | | | |

## Obsługa naczynia do gotowania na parze




Misa z pokrywką    Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

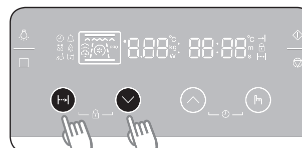
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu może być bardzo gorąca.
- Nagrzane naczynie chwytać po założeniu rękawic kuchennych.

# ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

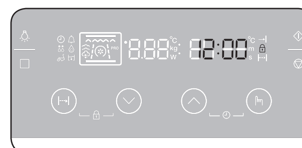
Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi umożliwia zablokowanie panelu sterowania w celu uniemożliwienia niezamierzonego użycia urządzenia.

## Blokowanie kuchenki

1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZASU GOTOWANIA** i przycisk **W DÓŁ**.

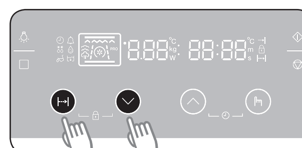


2. Na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady sygnalizujący, że wszystkie funkcje są zablokowane.

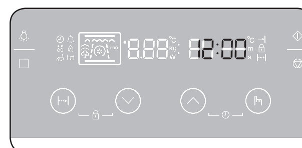



## Odblokowywanie kuchenki

1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZASU GOTOWANIA** i przycisk **W DÓŁ**.



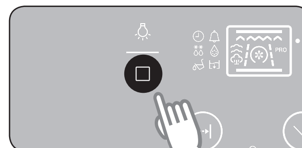
2. Ikona blokady zniknie z wyświetlacza, sygnalizując odblokowanie wszystkich funkcji.



# KORZYSTANIE Z TRYBU CZYSZCZENIA PARĄ

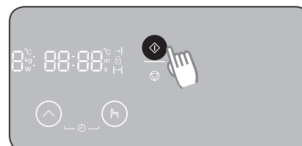
Czyszczenie parowe umożliwia dezynfekcję kuchenki w ciągu tylko 15 minut.

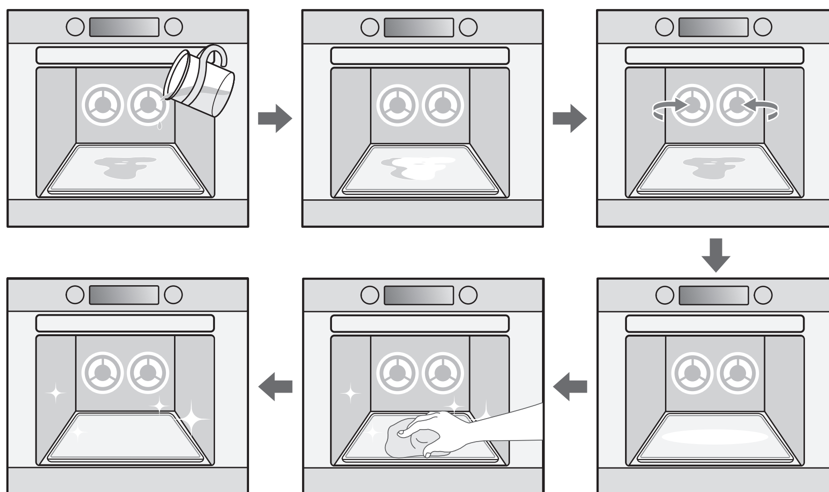
**1.** Naciśnij 8 razy przycisk **TRYBU**.
Zostanie wyświetlony czas (15:00).




**2.** Naciśnij przycisk **START**.
Kuchenka zostanie uruchomiona automatycznie.

- Po 15 minutach kuchenka samodzielnie zakończy pracę. Przetrzyj ją suchą szmatką.







- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym schłodzeniu kuchenki do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.
- NIE WOLNO stosować do czyszczenia kuchenki myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.

# rozwiązywanie problemów i kody informacyjne



## PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Naprawy mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Jeżeli kuchenka wymaga naprawy, należy ją odłączyć od sieci i skontaktować się z najbliższym centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Przed zatelefonowaniem, należy przygotować następujące informacje:

- Numer modelu i numer seryjny (Znajduje się na wewnętrznej stronie drzwiczek kuchenki)
- Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji
- Dokładny opis problemu

Jeśli kuchenka wymaga tymczasowego przechowywania, należy wybrać suche miejsce, ponieważ kurz i wilgoć mogą spowodować uszkodzenia.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia problemów z kuchenką, należy skorzystać z zaproponowanych niżej rozwiązań. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i uniknąć kłopotów związanych z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

### Kuchenka ani wyświetlacz nie działają.

- Upewnij się, że urządzenie zostało odpowiednio podłączone do gniazdka z uziemieniem.
- Jeśli gniazdko sieciowe jest obsługiwane za pomocą włącznika, upewnij się, że jest on włączony.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, odczekaj dziesięć sekund i ponownie włóż ją do gniazdka.
- Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik.
- Podłącz kuchenkę do innego gniazdka.
- Podłącz inne urządzenie do gniazdka. Jeśli urządzenie nie działa, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy gniazdka sieciowego.

### Wyświetlacz działa, ale urządzenie nie włącza się.

- Sprawdź, czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Sprawdź, czy w uszczelce drzwiczek nie utknęło opakowanie ani nic innego.
- Sprawdź, czy drzwiczki nie są uszkodzone.
- Naciśnij dwukrotnie przycisk Anuluj i wprowadź wszystkie instrukcje dotyczące gotowania.

### Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku Start.

- Sprawdź, czy drzwiczki są całkowicie zamknięte.

## Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów.
  Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania.
  Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

## Urządzenie wyłącza się przed upływem ustawionego czasu.

- Przyczyną może być przerwa w zasilaniu. Jeżeli wystąpi przerwa w zasilaniu, na wyświetlaczu pojawi się czas: 88:88.
- Zresetuj zegar i instrukcje dotyczące gotowania.
- Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik.
- Upewnij się, że kuchenka została ustawiona prawidłowo i zgodnie z podręcznikiem instalacji.

## Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Upewnij się, że ustawiony czas gotowania został dostosowany do rodzaju jedzenia.
- Upewnij się, że ustawiono prawidłowy poziom mocy.

## Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Sprawdź, czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Upewnij się, że prawidłowo ustawiono wyłącznik i/lub naciśnięto przycisk Start.
- Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik.

## Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Wyjmij metalowe sztućce, przybory kuchenne i inne elementy.
- W przypadku używania folii, należy używać wyłącznie cienkich pasków i pozostawić odstęp co najmniej 2,5 cm między folią a wewnętrznymi ściankami kuchenki.

## Urządzenie działa zbyt głośno.

- Podczas pracy z kuchenki dobiegają odgłosy. Jest to normalne zjawisko.
  Jeżeli bez przerwy słychać nienaturalny dźwięk, skontaktuj się z biurem obsługi firmy Samsung.

## Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

## Żarówka nie działa.

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie.
  Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

## Wentylator pracuje po wyłączeniu kuchenki.

- Zjawisko to jest normalne. Wentylator może pracować po wyłączeniu kuchenki w celu ochłodzenia jej.

## Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.

- Zjawisko to jest normalne. Wystarczy wytrzeć wilgoć po zakończeniu gotowania.

## Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.

- Zjawisko to jest normalne.

## Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy.

- Zjawisko to jest normalne.

## Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

- Zjawisko to jest normalne.

# KODY INFORMACYJNE

| Symbol kodu | Problem | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| SE | **BŁĄD PRZYCISKU**<br>Ten błąd występu w przypadku naciśnięciu przycisku i przytrzymania go przez 60 sekund. | Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA**, aby zatrzymać pracę kuchenki. Po schłodzeniu, ponownie uruchom kuchenkę. Jeżeli po wykonaniu powyższej czynności nadal występuje ten problem, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi klienta firmy Samsung. |
| E-25 | **BŁĄD WYKRYCIA NIEPRAWIDŁOWEGO TEMP. KUCHENKI**<br>Występuje on, gdy temperatura wewnątrz kuchenki przekracza 210 °C w trybie mikrofal. | |
| E-21 | **BŁĄD OTWARCIA CZUJNIKA TEMPERATURY**<br>Występuje on w przypadku nieprawidłowego działania czujnika/ płytki drukowanej lub nieprawidłowego umieszczenia przewodów. | Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG. |
| E-22 | **BŁĄD ZWARCIA CZUJNIKA TEMPERATURY**<br>Występuje on w przypadku nieprawidłowego działania czujnika/ płytki drukowanej lub nieprawidłowego umieszczenia przewodów. | |
| E-24 | **BŁĄD WYKRYCIA NIEPRAWIDŁOWEJ TEMP.**<br>Występuje on, gdy temperatura wewnątrz kuchenki przekracza 250 °C przez 10 minut. | |
| E-81 | **BŁĄD KOMUNIKACJI** | |
| E-83 | | |
| E-53 | | |

# dane techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka NQ50H5537KB firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.



## PARAMETRY TECHNICZNE

| | | |
|---|---|---|
| **Model** | | NQ50H5537KB |
| **Źródło zasilania** | | 230 V ~ 50 Hz |
| **Zużycie energii** | Moc maksymalna | 3000 W |
| | Tryb mikrofal | 1650 W |
| | Tryb grilla | 2500 W |
| | Tryb gotowania konwekcyjnego | 2500 W |
| **Moc wyjściowa** | | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Częstotliwość robocza** | | 2450 MHz |
| **Magnetron** | | OM75P (21) |
| **Sposób chłodzenia** | | Wentylator elektryczny |
| **Wymiary** | Rozmiar zestawu | S 595 mm × W 454,2 mm × G 570 mm |
| | Rozmiar zabudowy | S 555 mm x W 445 mm x G 548,8 mm |
| **Objętość** | | 50 litry |
| **Waga** | Netto | 38,3 kg |
| | W opakowaniu transportowym | 45,5 kg |
| **Poziom hałasu** | | 44,0 dBA |



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

| KRAJ | TELEFON | STRONA INTERNETOWA |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 331 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 31, Безплатна телефонна линия | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-786)<br>0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 *<br>* (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG)<br>Apel GRATUIT | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG(0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |

DE68-04306B-00

NQ50H5537KB



# Mikrohullámmal kombinált beépíthető sütő

## felhasználói és üzembe helyezési útmutató

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

Planet First 100 % Recycled Paper

**Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.**

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.

SAMSUNG

# tartalom

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK 3



## A SÜTŐ JELLEMZŐI 16



## HASZNÁLAT ELŐTT 19



## A SÜTŐ HASZNÁLATA 21



## HIBAELHÁRÍTÁS ÉS INFORMÁCIÓKÓDOK 55



## MŰSZAKI ADATOK 59

# biztonsági információk



## A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

## JELMAGYARÁZAT

| | |
|---|---|
|  FIGYELMEZTETÉS | Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat. |
|  VIGYÁZAT | Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat. |

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Vigyázat, tűzveszély |  | Vigyázat; forró felület |
|  | Vigyázat, áramütés-veszély |  | Vigyázat, robbanásveszély |
|  | NE kísérelje meg. |  | NE érintse meg. |
|  | NE szerelje szét. |  | Pontosan kövesse az utasításokat. |
|  | Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból. |  | Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen. |
|  | Segítségért forduljon a szervizközponthoz. |  | Megjegyzés |
|  | Fontos | | |

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

## OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

**A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:**

 **VIGYÁZAT (Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)**

 **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

| | |
|---|---|
| ⃠ | **FIGYELMEZTETÉS:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár. |
| ☛ | A készüléket kizárólag háztartási használata tervezték. |
| ★ | **FIGYELMEZTETÉS:** Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel. |
| ★ | **FIGYELMEZTETÉS:** A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket. |
| ★ | Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon. |
| ★ | Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg. |
| ★ | A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat. |
| 🔌 | Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében. |
| ★ | **FIGYELMEZTETÉS:** Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. |

| | |
|---|---|
| ★ | **FIGYELMEZTETÉS:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt. |
| ⃠ | Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött. |
| ★ | A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani. |
| ☛ | A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja. |
| ⃠ | A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben. |
| ★ | A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát. |
| ★ | Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel. |
| ✆ | Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. |
| ⃠ | **FIGYELMEZTETÉS:** Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényben, mivel könnyen felrobbanhatnak. |
| ⃠ | A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval. |
| ★ | A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan). |

| | |
|---|---|
| ★ | A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt. |
| ★ | Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. |
| ☛ | A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé. |

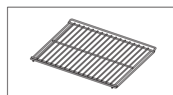
| | |
|---|---|
| ⚠ | **VIGYÁZAT (Csak a sütő funkcióra vonatkozik) - Opcionális** |
| ☛ | **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt. |
| ★ | Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez. |
| ⃠ | **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében. |
| ⃠ | Gőztisztítóval nem tisztítható. |
| ⃠ | **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni. |
| ★ | **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.<br>Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében. |
| ★ | A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. |



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_HU.indd 6 2014-11-04 5:31:32

| | |
|---|---|
| ⃠ | Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. |
| ✋ | A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak. |
| ✋ | Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat. |
| ☛ | A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől. |
| ⃠ | A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével. |

☛ Nagy adagok főzésekor a megfelelő helyzet megtartása érdekében a keret felhajlított oldalát helyezze hátulra.



☛ Mikrohullámú sütő üzemmódban ne használja a sütőrácsot!

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.
A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsony feszültségű hálózatra csatlakoznak.

## BEÉPÍTÉSI ÚTMUTATÓ

### Általában

### Műszaki adatok

### Tápellátás : 230 V ~ 50 Hz

### Méret (Sz × Ma × Mé)

Készülék mérete : 595 × 454,2 × 570 mm
Beépíthető méret : 555 × 445 × 548,8 mm

A készülék megfelel az EU-szabályozásnak.
A csomagolás és a készülék leselejtezése
A csomagolás újrahasznosítható anyagból készült.
A csomagolás a következő anyagösszetevőkből áll:
- kartonpapír;
- polietilén bevonó (PE);
- CFC-mentes polisztirén (PS merev hab).

Az anyagok leselejtezését felelős módon végezze, a vonatkozó hatósági előírásoknak megfelelően.

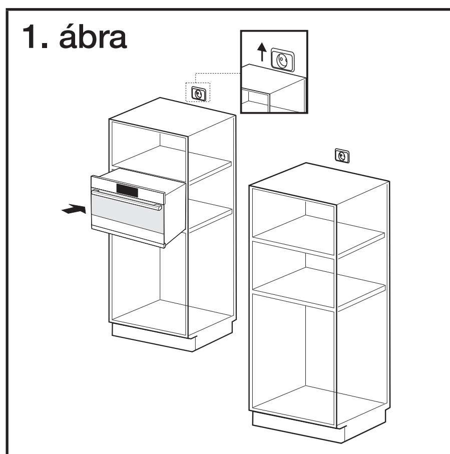
A leselejtezett háztartási készülékek megfelelő elhelyezéséről az illetékes hatóságok tudnak felvilágosítást adni.

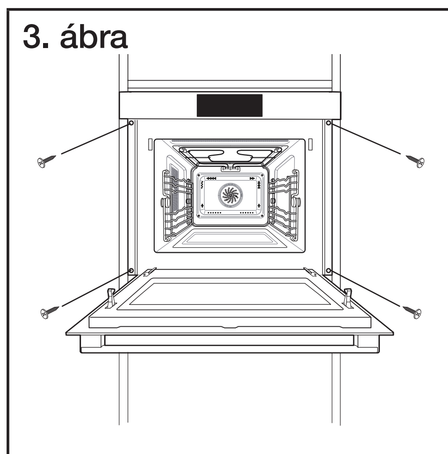
**Biztonság**
A készülék üzembe helyezését csak képzett szakember végezheti. A sütőt NEM kereskedelmi létesítményekben való használatra tervezték. Kizárólag otthoni sütésre/főzésre használható. A készülék a használat alatt és után forró. Gyermekek jelenlétében ajánlott az óvatosság.

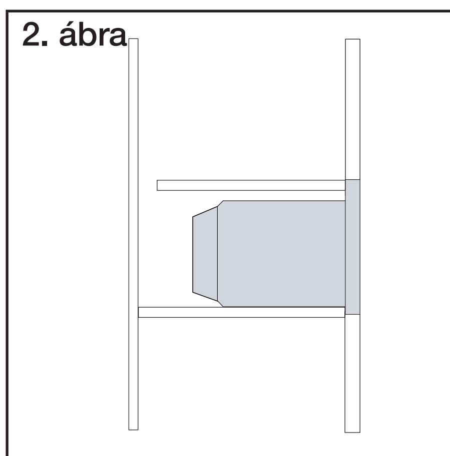
**Elektromos csatlakoztatás**
A készülék tápellátását biztosító épület elektromos hálózatának meg kell felelnie a vonatkozó országos és nemzetközi előírásoknak és szabványoknak. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

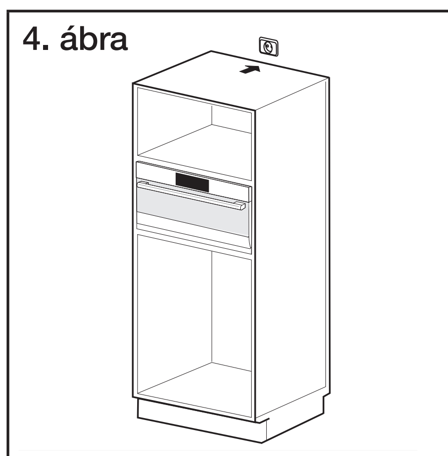
**A készülék beépítése a konyhaszekrénybe**
A sütő csak olyan konyhaszekrénybe építhető be, amely legalább 100 °C-ig hőálló.
A Samsung nem vállal felelősséget a hő által a konyhaszekrényben okozott károkért.

| | |
|---|---|
| 1. ábra | Részlegesen csúsztassa be a sütőt a számára kialakított helyre.<br>Vezesse el a csatlakozókábelt a tápforrásig. |
| 2. ábra | Teljesen csúsztassa be a sütőt a számára kialakított helyre. |
| 3. ábra | Rögzítse a sütőt a két mellékelt csavarral (4×25 mm). |
| 4. ábra | Csatlakoztassa a tápkábelt.<br>Ellenőrizze, hogy a készülék működik-e. |



# Beépítési méretek

Min. 550
200 cm²
600
Min. 50
Min. 564 – 568
555
85
454,2
358
445
Min. 446
Max. 450
595
549
21
341
Hely a csatlakozóaljzat számára (30 ¢ lyuk)
200 cm²



Kicsomagoláskor tartsa a készüléket a két oldalsó fogantyúnál és az ajtófogantyúnál fogva.

Oldalsó fogantyú
Oldalsó fogantyú



Ajtófogantyú

# Pult alá beépíthető méret

Min. 550
Min. 564
Max. 568
Min. 446
Max. 450
50
200 cm²



## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű
  (Csak a forgótányéros modellek esetében)

☛ **MINDIG** ügyeljen arra, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

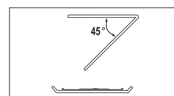
1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

**A** szellőzőnyílásokba nem kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

**A** mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a sütőtér felső részét tisztítja, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőegységet, és úgy tisztítani. (Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)



## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

**NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
**Oka:** A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje!
Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálati központhoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

| | ⚠ FIGYELMEZTETÉS | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne húzza meg és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_HU.indd 12 2014-11-04 5:31:37

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé. | ✓ | ✓ | | |
| | A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre. | ✓ | ✓ | | |
| | Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére. | ✓ | ✓ | | |
| | Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **FIGYELMEZTETÉS:** Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.<br>Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el:<br>• Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.<br>• Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.<br>• Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat. | | | | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat. | ✔ | | | ✔ |

| | ⚠ VIGYÁZAT | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb.<br>A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.<br>Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol. | ✔ | ✔ | | |
| | Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb. | | | ✔ | ✔ |
| | A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral.<br>A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl. | ✔ | | ✔ | |
| | Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből. | | | ✔ | |
| | A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében. | | | ✔ | |
| | Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz. | | | ✔ | |
| | Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki. | ✔ | | | ✔ |
| | A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet.<br>(Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.) | ✔ | | ✔ | |
| | Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba. | ✔ | ✔ | ✔ | |

## ÓVINTÉZKEDÉSEK A LEHETSÉGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN. (CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK.)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:

(1) ajtó (meghajlás)

(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)

(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

(a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.

(b) Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.



## A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

**(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)**

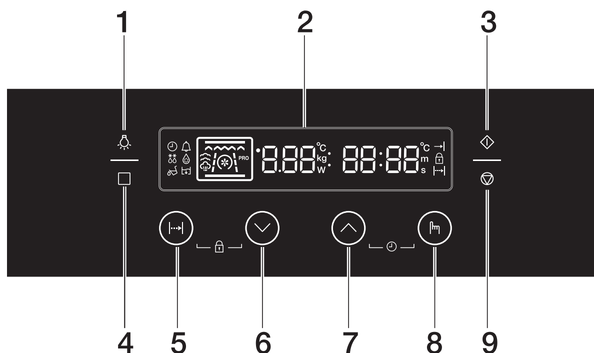
Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

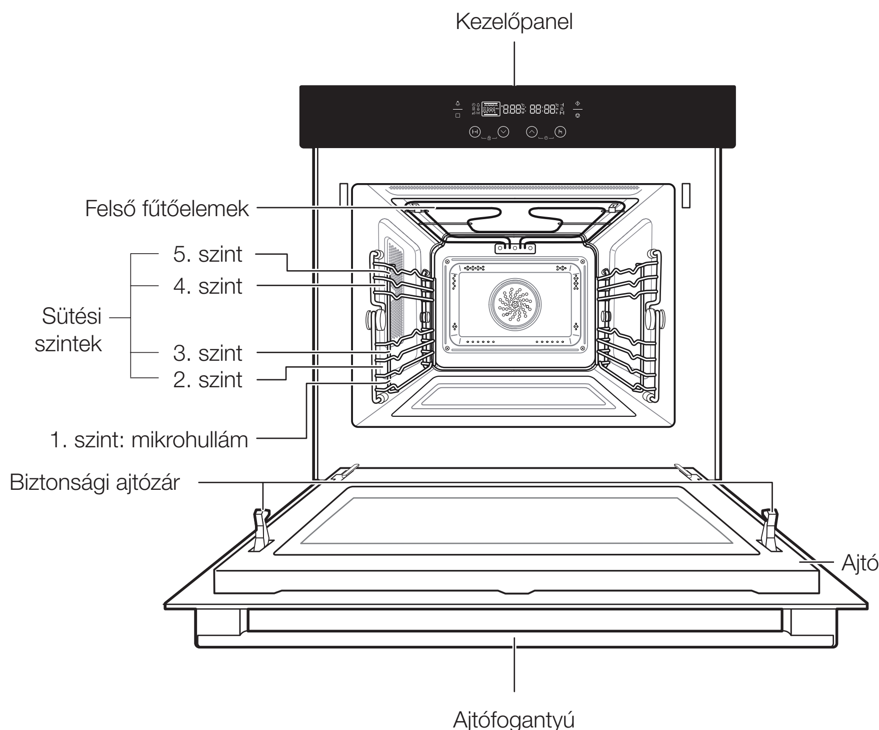
# a sütő jellemzői

## KEZELŐPANEL




**1.** LÁMPA BE/KI
**2.** KIJELZŐ
**3.** INDÍTÁS GOMB
**4.** ÜZEMMÓD GOMB
**5.** ELKÉSZÍTÉSI IDŐ GOMB
**6.** LEFELÉ GOMB
**7.** FELFELÉ GOMB
**8.** KIVÁLASZTÁS GOMB
**9.** LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS GOMB

# SÜTŐ



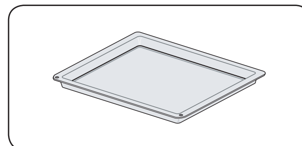



- A szintek (polcok) számozása lentről felfelé történik.
- A 4. és 5. szint elsősorban grillezésre szolgál.
- Az 1. szint főként a kerámiatálcával együtt használt mikrohullámú funkcióhoz való.
- Az egyes ételekhez legmegfelelőbb szint kiválasztásáról lásd a kézikönyvben szereplő főzési útmutatókat.

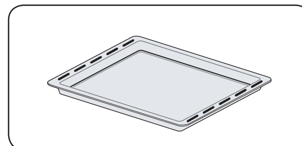
# TARTOZÉKOK

Az alábbi tartozékok járnak a mikrohullámú sütőhöz:

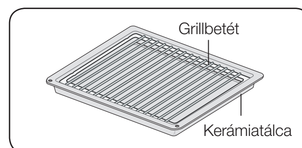
1. Kerámiatálca.
   (Mikrohullám üzemmódhoz.)



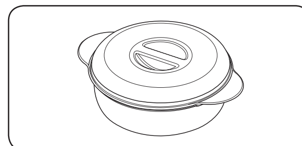
2. Sütőtálcák.
   (Mikrohullám módban NEM használhatók.)



3. Grillbetét a kerámiatálcához.
   (Gyors és grill üzemmódhoz.)




4. **Egyszerű párolóedény,** lásd 50 – 52 oldal.
   **Rendeltetés:** A tiszta párolás funkció alkalmazásakor használja a műanyag párolóedényt.





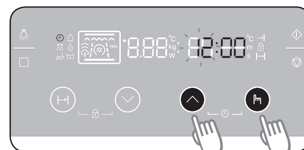
Az egyes ételekhez használatos tartozékok felsorolása a kézikönyvben szereplő főzési útmutatókban olvasható.

# használat előtt

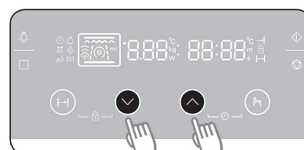
Amikor a készüléket első alkalommal a hálózatra csatlakoztatja, világítani kezd a kijelző.
Három másodperc elteltével a kijelzőn villogni kezd az óra szimbólum és a „12:00” kijelzés.

## ÓRABEÁLLÍTÁS

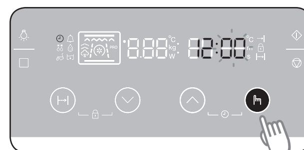
1. Nyomja meg egyszerre a **FELFELÉ** gombot és a **KIVÁLASZTÁS** gombot. A „12:00” villog.



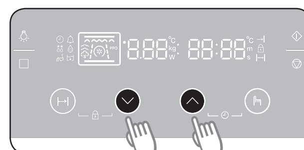
2. Az óra beállításához nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot.



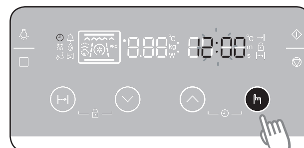
3. Nyomja meg a **KIVÁLASZTÁS** gombot.
A „00” (perc) villog.



4. A perc beállításához nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot.



5. Nyomja meg a **KIVÁLASZTÁS** gombot.



Az óra beállításának módosításához ismételje meg a fenti 1. lépést a kijelző villogóra állításához. Utána ismételje meg a 2–5. lépéseket az óra beállításának módosításához.

# AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

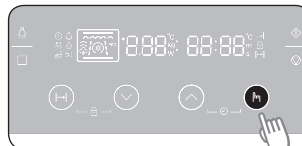
Az energiatakarékos üzemmód áramot takarít meg, amikor nem használja a sütőt.

## Készenléti mód

Ha a sütőt 2 percig nem használják, visszaáll készenléti módba.

## Energiatakarékos üzemmód

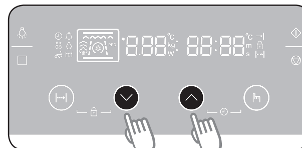
1. Nyomja le, és 3 másodpercig tartsa lenyomva a **KIVÁLASZTÁS** gombot. Amikor a sütő energiatakarékos üzemmódban van, a kijelző kikapcsolódik, és a sütő nem használható.



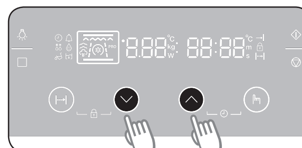
2. Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg valamelyik gombot.

# A HANGJELZÉS BEKAPCSOLÁSA/KIKAPCSOLÁSA

1. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre és tartsa egy másodpercig lenyomva a **FELFELÉ** és a **LEFELÉ** gombot.
   A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.



2. A hangjelzés visszakapcsolásához ismét tartsa egy másodpercig egyszerre lenyomva a **FELFELÉ** és a **LEFELÉ** gombot.



# a sütő használata

## MELEGÍTÉSI TÍPUSOK

Az alábbi táblázat összefoglalja a sütőn használható különböző melegítési módokat és beállításokat. Az adott ételhez legmegfelelőbb mód kiválasztásához használja a következő oldalakon található főzési útmutatókat.



### Mikrohullámú üzemmód

| | |
|---|---|
| | A mikrohullámú energia ételek sütésére-főzésére és kiolvasztására használható. Gyors és hatékony sütést és főzést tesz lehetővé az étel színének és alakjának megváltoztatása nélkül. A teljesítményszintet és az elkészítési időt manuálisan kell beállítani az egyes ételekhez. |

### Sütő üzemmód

| | |
|---|---|
| | **Légkeverés**<br>Az ételt a sütő hátuljából kiáramló forró levegő melegíti fel.<br>A beállítás egyenletes melegítést tesz lehetővé, ezért sütéshez ideális.<br>Ajánlott hőmérséklet: 180 °C |
| | **Grill**<br>A felső fűtőelem melegíti az ételt.<br>Ajánlott hőmérséklet: 220 °C |

### Kombinált funkciók

| | |
|---|---|
| | **Mikrohullám + grill**<br>Ez a funkció minden olyan étel elkészítéséhez ideális, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), illetve amely tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük ropogósra pirul (pl. darabolt csirke). |
| | **Mikrohullám + légkeverés**<br>Ez a funkció mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér elkészítéséhez ideális. |

### Automatikus funkciók

| | |
|---|---|
| | **Automatikus üzemmód**<br>15 kényelmes, előre programozott automatikus kiolvasztási beállítás áll rendelkezésre. Az idő és a teljesítményszint beállítása automatikusan történik. Önnek csak ki kell választania a programot és az étel mennyiségét (súlyát), majd elindítania az automatikus elkészítési folyamatot.<br>(Az „A” látható a kijelzőn az automatikus üzemmódban) |
| | **Zöldség mód**<br>10 kényelmes, előre programozott automatikus kiolvasztási beállítás áll rendelkezésre. Az idő és a teljesítményszint beállítása automatikusan történik. Önnek csak ki kell választania a programot és az étel mennyiségét (súlyát), majd elindítania a gyorssütési folyamatot. (Az „U” látható a kijelzőn a zöldség módban) |

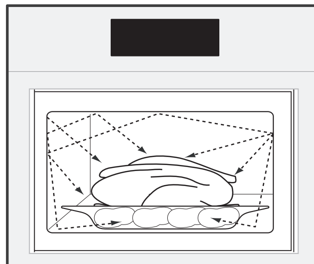
# A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

**A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:**

- Mikrohullámú üzemmód
- Kombinált funkciók

## Főzési elv



1. A mikrohullámú sütő által termelt mikrohullámokat egy keverőrendszer egyenletesen eloszlatja. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kezdeti hőmérséklet (hűtött vagy sem)



Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik.

Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket, hogy biztosítsa:

- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

# A MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

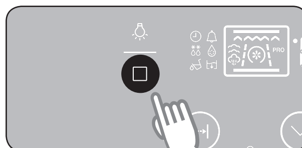
A mikrohullámú főzés nagyfrekvenciás hullámokat alkalmaz az étel főzéséhez. Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak, mely súrlódást kelt, és az ebből származó energia hatására puhul meg az étel.


Mikrohullám üzemmódban használja a kerámiatálcát az első szinten.

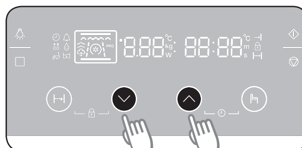


## A mikrohullám mód beállítása

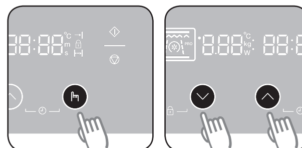
1. Nyomja meg egyszer az **ÜZEMMÓD** gombot.
   Az idő és a teljesítményszint (alapértelmezett: 800 W) látható a kijelzőn.



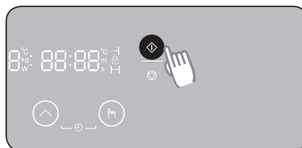
2. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a megfelelő főzési idő beállításához. A maximális elkészítési idő 90 perc.



3. A teljesítményszint módosításához nyomja meg a **KIVÁLASZTÁS** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt teljesítményszintet.



4. Az elkészítés elindításához nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



## Útmutató a mikrohullámú teljesítményszintekhez

| TELJESÍTMÉNYSZINT | SZÁZALÉKARÁNY (%) | KIMENETI TELJESÍTMÉNY (W) | MEGJEGYZÉS |
|---|---|---|---|
| MAGAS | 100 | 800 | Folyadékok felmelegítéséhez. |
| VISZONYLAG MAGAS | 83 | 700 | Étel felmelegítéséhez és főzéséhez. |
| KÖZEPESEN MAGAS | 67 | 600 | Étel felmelegítéséhez és főzéséhez. |
| KÖZEPES | 50 | 450 | Húsok sütéséhez és kényes ételek felmelegítéséhez. |
| KÖZEPESEN ALACSONY | 33 | 300 | |
| KIOLVASZTÁS | 20 | 180 | Kiolvasztáshoz és folyamatos főzéshez. |
| ALACSONY | 11 | 100 | Kényes ételek kiolvasztásához. |

## Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

A mikrohullámú üzemmódban használt edényeknek át kell engedniük a mikrohullámokat, hogy azok behatolhassanak az étel belsejébe. A fémek (pl. rozsdamentes acél, alumínium és réz) visszaverik a mikrohullámokat. Ezért ne használjon fémből készült edényeket. A mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkező edények mindegyike használható. A sütőben használható edényekkel kapcsolatos további információk az alábbi útmutatóban olvashatók; helyezzen a kerámiatálcára ételt vagy egy pohár vizet.

| Főzőeszköz | Mikrohullámú sütőben használható | Megjegyzések |
|---|---|---|
| **Alufólia** | ✓✗ | Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sok fóliát használ. |
| **Porcelán és agyagedény** | ✓ | A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés. |
| **Eldobható poliészter ételdobozok** | ✓ | Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják. |
| **Gyorsételek csomagolása** | | |
| • Polisztirol poharak, tartók | ✓ | Használhatók étel melegítésére.<br>A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. |
| • Papírzacskók vagy újságpapír | ✗ | Tüzet foghat. |
| • Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek | ✗ | Ívkisülést okozhat. |

| Főzőeszköz | Mikrohullámú sütőben használható | Megjegyzések |
|---|---|---|
| Üvegedény | | |
| • Főző- és tálalóedény egyben | ✓ | Használható, ha nincs rajta fém díszítés. |
| • Finomüveg edények | ✓ | Ételek és italok melegítésére használható.<br>A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor. |
| • Befőttes üvegek | ✓ | A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható. |
| Fém | | |
| • Edények | ✗ | Ívkisülést vagy tüzet okozhat. |
| • Fagyasztózacskó zárószalagja | ✗ | |
| Papír | | |
| • Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző | ✓ | Rövid főzési és melegítési időhöz.<br>A fölösleges nedvesség felszívására is használható. |
| • Újrahasznosított papír | ✗ | Ívkisülést okozhat. |
| Műanyag | | |
| • Tárolódobozok | ✓ | Különösen hőálló műanyag esetén.<br>Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.<br>Melamin műanyagok használata tilos. |
| • Háztartási fólia | ✓ | A nedvesség megtartására használható.<br>Az étellel nem érintkezhet.<br>Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel. |
| • Fagyasztózacskók | ✓✗ | Csak ha főzhető vagy sütőben használható.<br>Ne legyen hermetikusan zárt.<br>Szükség esetén villával szurkálja meg. |
| Zsírpapír | ✓ | A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható. |



Az „íves kisülés” a sütőben keletkező szikrát jelöli a mikrohullámú sütőknél.

✓ : Ajánlott
✓✗ : Körültekintően használja
✗ : Nem biztonságos

# Útmutató mikrohullámú sütéshez, főzéshez

## Általános tudnivalók

**Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek**

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is.

**Az étel lefedése főzéskor**

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

**Pihentetési idők**

Az elkészítést követően fontos, hogy az ételt a javasolt időtartamig pihentessük, hogy kiegyenlítődjön annak belső hőmérséklete.

## Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig (lásd a táblázatot).

A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. A pihentetési idő alatt hagyja lefedve.

| Étel | Adag (g) | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| **Spenót** | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| **Brokkoli** | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |
| **Borsó** | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| **Zöldbab** | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |
| **Vegyes zöldség** (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| **Vegyes zöldség** (kínai módra) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |

## Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. 250 grammonként adjon hozzá 30–45 ml (2–3 ek.) hideg vizet, ha a javaslatban nem szerepel ettől eltérő vízmennyiség (lásd a táblázatot). Az ételt főzze lefedve a minimális ideig (lásd a táblázatot). A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és utána egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. A 3 perc pihentetési idő alatt takarja le az ételt.

**Tipp:** A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra.
Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

 Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

| Étel | Adag (g) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|
| **Brokkoli** | 250<br>500 | 4-5<br>5-6 | 3 | Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. |
| **Kelbimbó** | 250 | 5-6 | 3 | Adjon hozzá 60–75 ml (5–6 ek.) vizet. |
| **Sárgarépa** | 250 | 5-6 | 3 | A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. |
| **Karfiol** | 250<br>500 | 5-6<br>7-8 | 3 | Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. |
| **Cukkini** | 250 | 3-4 | 3 | A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. |
| **Padlizsán** | 250 | 3-4 | 3 | A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. |
| **Póréhagyma** | 250 | 3-4 | 3 | A póréhagymát vágja vastag szeletekre. |
| **Gomba** | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 | Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. |
| **Hagyma** | 250 | 4-5 | 3 | A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. |
| **Paprika** | 250 | 4-5 | 3 | A paprikát vágja kis szeletekre. |
| **Burgonya** | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. |
| **Karalábé** | 250 | 5-6 | 3 | A karalábét vágja kis kockákra. |

## Főzési útmutató rizshez és tésztához

**Rizs:** Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. (Ne feledje, hogy a rizs térfogata főzés közben megduplázódik.) Lefedve főzze. A főzési idő leteltével keverje meg, majd pihentesse. Tegyen hozzá sót vagy fűszereket és vajat. Előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

**Tészta:** Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

| Étel | Adag (g) | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fehér rizs** (előfőzött) | 250<br>375 | 800 | 17-18<br>18-20 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.<br>Adjon hozzá 750 ml hideg vizet. |
| **Barna rizs** (előfőzött) | 250<br>375 | 800 | 20-22<br>22-24 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.<br>Adjon hozzá 750 ml hideg vizet. |
| **Vegyes rizs** (rizs + vadrizs) | 250 | 800 | 17-19 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. |
| **Vegyes gabonafélék** (rizs + gabona) | 250 | 800 | 18-20 | 5 | Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. |
| **Tészta** | 250 | 800 | 10-11 | 5 | Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. |



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_HU.indd 28 2014-11-04 5:31:42

# Melegítés

A mikrohullámú sütő a hagyományos sütőknél szokásos idő töredéke alatt melegíti fel az ételt.

**Elrendezés és lefedés**

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (például egybesült húst), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kisebb darabok melegítése javasolt.
A kiszáradás úgy is megakadályozható, ha az ételt letakarva melegíti.

**Teljesítményszintek**

Az ételek felmelegítéséhez különböző teljesítményszintek használhatók.
Általában nagyobb mennyiségű kényes ételhez vagy ételekhez, melyek gyorsan felmelegszenek (mint például a vékony tészták) alacsonyabb teljesítményszint használata ajánlott.

**Keverés**

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg. A keverés különösen folyadékok melegítésekor fontos.

**Melegítési és pihentetési idők**

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot. Kerülje a túlmelegítést. Ha nem biztos benne, inkább alacsonyabb elkészítési időt állítson be. Ha szükséges, növelheti a melegítési időt. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. Melegítés után a javasolt pihentetési idő 2–4 perc.

# Folyadékok melegítése

Folyadékok melegítésekor fokozottan ügyeljen. A kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében az italba tegyen egy kanalat vagy egy üvegpálcát. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után mindig keverje meg. Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc pihentetési időt.

## Bébiétel melegítése

**Bébiétel**

A bébiételek melegítéskor is fokozott elővigyázatossággal járjon el. Az ételt tegye mély kerámiatányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg.
Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra és ellenőrizze a hőmérsékletét.
A javasolt tálalási hőmérséklet 30–40 °C.

**Anyatej**

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg a túlhevülés hatására felrobbanhat. A pihentetési idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel. Etetés előtt mindig gondosan ellenőrizze az anyatej vagy a bébiétel hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet 37 °C.

**Bébiétel és anyatej melegítése**

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő | Pihentetési idő (perc) | Elkészítés |
|---|---|---|---|---|---|
| Bébiétel (zöldségek + hús) | 190 g | 600 W | 30–40 mp | 2-3 | Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs) | 190 g | 600 W | 20-30 mp | 2-3 | Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Anyatej | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 mp<br>50 mp és 1 perc között | 2-3 | Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a kerámiatálca közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |

**Folyadékok és ételek melegítése**

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő | Pihentetési idő (perc) | Elkészítés |
|---|---|---|---|---|---|
| Ital | 250 ml (1 bögre)<br>500 ml (2 bögre) | 800 W | 1½-2<br><br>2-3 | 1-2 | Töltse kerámia csészébe és lefedetlenül melegítse. Helyezze a csészét a kerámiatálca közepére. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át. |
| Leves (mélyhűtött) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. |
| Ragu (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. |
| Tészta szósszal (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. |
| Vegyes tál (mélyhűtött) | 350 g<br>450 g | 600 W | 5-6<br>6-7 | 3 | Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. |

## Kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas. Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombbal állítsa le a kiolvasztást, és folytatás előtt várjon 20 percet. A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd a táblázatot a következő oldalon.

**Tipp:** A lapos ételek gyorsabban kiolvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyobbakhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

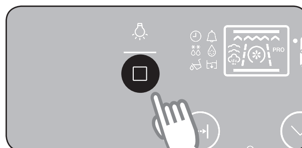
A fagyasztott élelmiszereket a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.
Helyezze az ételt a kerámiatálcára, majd tegye be a kerámiatálcát az 1. szintre.

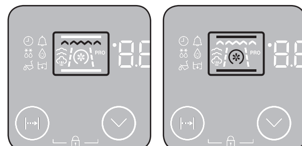
| Étel | Adag (g) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|
| HÚS | | | | |
| Darált marhahús | 250<br>500 | 6-7<br>8-12 | 15-30 | Helyezze az ételt a kerámia tányérra.<br>Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával.<br>A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| Sertésszelet | 250 | 7-8 | | |
| BAROMFI | | | | |
| Darabolt csirke | 500<br>(2 db) | 12-14 | 15-60 | Először helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig mellével lefelé kerámiatányérra.<br>A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával.<br>A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| Egész csirke | 1200 | 28-32 | | |
| HAL | | | | |
| Halfilé | 200 | 6-7 | 10-25 | A fagyasztott halat helyezze egy kerámia tányér közepére.<br>Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alumínium fóliával.<br>A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| Egész hal | 400 | 11-13 | | |
| GYÜMÖLCS | | | | |
| Bogyós gyümölcsök | 300 | 6-7 | 5-10 | A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. |
| KENYÉR | | | | |
| Zsömle (egyenként kb. 50 g) | 2 db<br>4 db | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a kerámia tányér közepére egy papírtörlőre.<br>A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| Pirítós/ Szendvics | 250<br>500 | 4-4½<br>7-9 | | |

# A SÜTŐ ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

## Egy sütő üzemmód beállítása

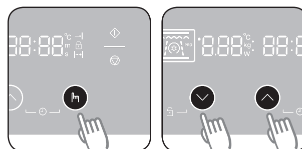
1. Nyomja meg az **ÜZEMMÓD** gombot 3 alkalommal a grill módhoz vagy 2 alkalommal a légkeverés módhoz. Megjelenik a sütési mód és az ahhoz ajánlott hőmérséklet.



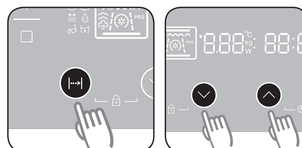


| | | |
|---|---|---|
| | Grill | 220°C |
| | Légkeverés | 180°C |

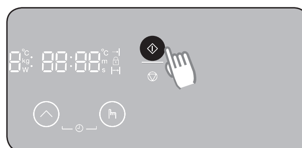
2. Nyomja meg a **KIVÁLASZT** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



3. Nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt főzési időt.
   A maximális főzési idő: 10 óra



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



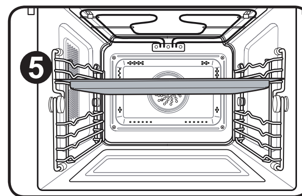


NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_HU.indd 33 2014-11-04 5:31:43

# A grillezés beállítása

A felső fűtőelem melegíti az ételt.

Grillezéshez a grillbetét a kerámiatálcával az 5. szinten.
*Hőmérséklet-beállítás: 150–230 °C




* Üveg sütőformák esetén ellenőrizze, hogy azok használhatók-e 150–230 °C hőmérsékleten.

## Sütési útmutató

A sütési hőmérsékletek és idők beállításához használja eligazításul az alábbi táblázatot.
Állítson be 220 °C-os grillezési hőmérsékletet, és 5 percig melegítse elő.

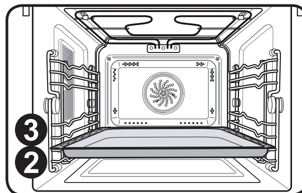
| Élelmiszer | Szint (polc) | 1. oldal ideje (óra) | 2. oldal ideje (óra) | Tartozékok |
|---|---|---|---|---|
| Kebabnyársak | 5 | 0:08 - 0:10 | 0:06 - 0:08 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Sertésszelet | 5 | 0:07 - 0:09 | 0:05 - 0:07 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Kolbászfélék | 5 | 0:06 - 0:08 | 0:06 - 0:08 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Csirkedarabok | 5 | 0:20 - 0:25 | 0:15 - 0:20 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Sült lazacszeletek | 5 | 0:08 - 0:12 | 0:06 - 0:10 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Szeletelt zöldségek | 5 | 0:15 - 0:20 | - | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Pirítós | 5 | 0:02 - 0:03 | 0:01 - 0:02 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Sajtos melegszendvicsek | 5 | 0:03 - 0:05 | - | Grillbetét + Kerámiatálca |


Előmelegítés ajánlott.
Ha főzés közben kinyitja az ajtót, a sütő leáll.
A sütő újraindításához zárja az ajtót, és nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

# A légkeverés beállítása

Az ételt a sütő hátlapján lévő ventilátorról és fűtőelemről jövő forró levegő melegíti.
A beállítás egyenletes melegítést tesz lehetővé, ezért sütéshez ideális.

A tálcákat a 2 vagy 3 szintre helyezze.
* Hőmérséklet-beállítás: 40-230 °C




* Üveg sütőformák esetén ellenőrizze, hogy azok használhatók-e 40–230 °C hőmérsékleten.

## Sütési útmutató

A sütési hőmérsékletek és idők beállításához használja eligazításul az alábbi táblázatot.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt légkeveréses módban.

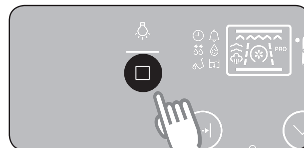
| Élelmiszer | Szint (polc) | Hőm. (°C) | Idő (óra) | Tartozékok |
|---|---|---|---|---|
| Szögletes mogyorótorta-forma | 2 | 160-170 | 1:00 - 1:10 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Kuglófforma vagy kerek tortaforma | 2 | 150-160 | 0:50 - 1:00 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Piskótatészta | 2 | 150-160 | 0:25 - 0:35 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Gyümölcskosárka-alap | 2 | 150-170 | 0:25 - 0:35 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Lapos morzsatésztás gyümölcstorta (élesztős tészta) | 3 | 150-170 | 0:30 - 0:40 | Tepsi |
| Croissant | 2 | 170-180 | 0:10 - 0:15 | Tepsi |
| Zsömle | 2 | 180-190 | 0:10 - 0:15 | Tepsi |
| Sütemények | 3 | 160-180 | 0:10 - 0:20 | Tepsi |
| Sütőben készíthető hasábburgonya | 3 | 200-220 | 0:15 - 0:20 | Tepsi |


Előmelegítés ajánlott.
Ha főzés közben kinyitja az ajtót, a sütő leáll.
A sütő újraindításához zárja az ajtót, és nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

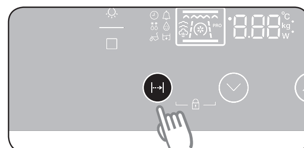
# A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési időt legfeljebb 10 óra hosszúságúra állíthatja be.
A sütés után a fűtőelemek automatikusan kikapcsolnak.

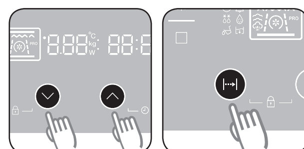
1. Válassza ki a kívánt üzemmódot és funkciót. Igény szerint beállíthatja a hőmérsékletet is.



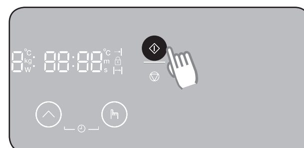
2. Nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot.



3. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a kívánt sütési idő beállításához, majd nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot.



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. Az idő lejárta után hangjelzés hallatszik, és a sütő kikapcsolja magát.



A beállított sütési idő visszaállításához ismételje meg a fenti 2–4. lépéseket.
A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot, és állítsa nullára az időt.

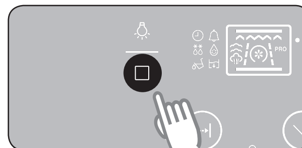


NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_HU.indd 36 2014-11-04 5:31:44

# A BEFEJEZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

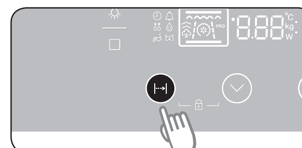
Megadhat egy adott időpontot, amikor szeretné, hogy a sütő befejezze a sütést.
A befejezési idő mód csak a grill és a légkeverés üzemmódban használható.

1. Válassza ki a kívánt üzemmódot és funkciót.
   Igény szerint beállíthatja a hőmérsékletet is.



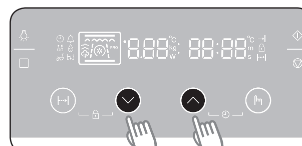
2. Nyomja le, és 3 másodpercig tartsa lenyomva az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot.
   A pontos idő villog a kijelzőn.

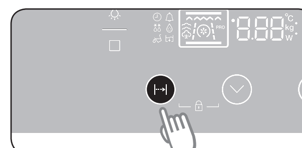
   **Például:** A jelenlegi idő 13:00.
   A kijelzőn villogni kezd a „13:00” érték.



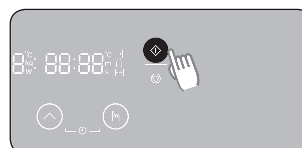
3. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a sütés kívánt befejezési idejének beállításához, majd nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot.

   **Példa:** A kívánt idő 14:00.





4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.
   Megjelenik a sütési idő, azaz „1:00”.
   A sütő azonnal bekapcsol.
   Amikor eléri a befejezési időt, egy hangjelzést ad, a „0:00” villog a kijelzőn, és a sütő kikapcsol.





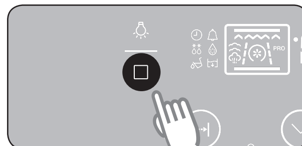
1) Szükség esetén módosíthatja a befejezési időt.
   Nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot, módosítsa az időt a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal, majd nyomja le ismét az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot.
2) A befejezési idő törléséhez nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot, állítsa az időt „0:00” értékre, majd nyomja le ismét az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot.

# AZ INDÍTÁS KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

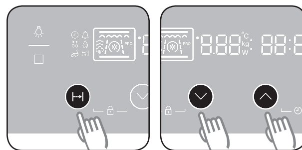
A késleltetett indítással késleltetheti a sütő működésének indítását.

**Például:** Jelenlegi idő: 12:00
Párolási idő: 2 óra
Befejezési idő: 18:00 órakor kívánja befejezni a főzést/sütést

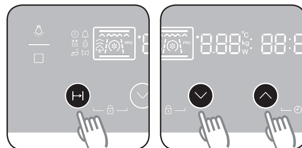
1. Válassza ki a kívánt üzemmódot és funkciót.
   Igény szerint beállíthatja a hőmérsékletet is.



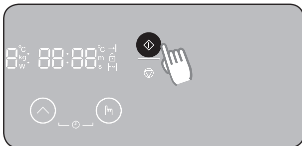
2. Nyomja meg az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt sütési időtartamot. (Ebben az esetben 2 óra)



3. Nyomja le, és 3 másodpercig tartsa lenyomva az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot.
   - A sütő hozzáadja az elkészítési időt a pontos időhöz. Ebben az esetben „14:00” jelenik meg.



4. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a megfelelő befejezési idő beállításához.
   - Ebben az esetben „18:00”.
     Várjon 5 másodpercet, és a sütő rögzíti a kívánt befejezési időt.
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.
   Egy ikon jelenik meg a kijelzőn, amely az aktivált késleltetett indítást jelzi. A sütő automatikusan beindul a beállított időben, vagyis 16:00-kor, és megjeleníti az elkészítési időt.



1) Az elkészítési és befejezési idő a késleltetett időpont előtt módosítható.
2) Amikor a sütés befejeződött, egy hangjelzést ad, a „0:00” villog a kijelzőn, és a sütő kikapcsol.




Ne hagyja az ételt túl sokáig a sütőben, mert megromolhat.

# KOMBINÁLT ÜZEMMÓD

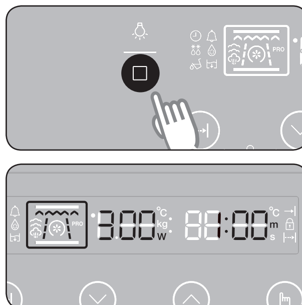


## Mikrohullám + Grill

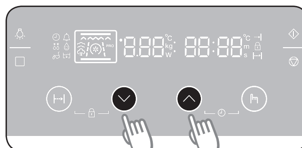
Ez az üzemmód a grillből sugárzó hőt használja a mikrohullámú sütés gyorsaságával. Az elkészítési idő csökken, és az étel szépen megpirul. A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. sült tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük ropogósra pirul.

## A Mikrohullám + Grill beállítása

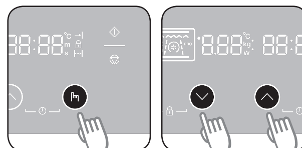
1. Nyomja meg az **ÜZEMMÓD** gombot 4 alkalommal. A sütőn megjelenik az üzemmód, az idő és a teljesítményszint.



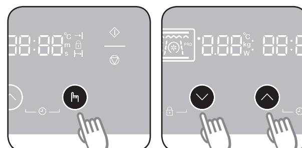
2. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a kívánt elkészítési idő beállításához.



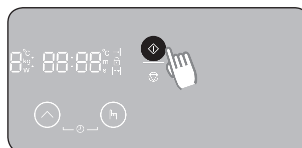
3. Nyomja meg a **KIVÁLASZT** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt teljesítményszintet.



4. Nyomja meg a **KIVÁLASZT** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



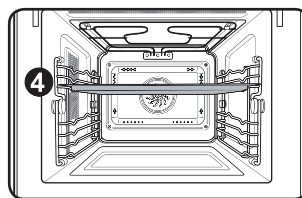
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A mikrohullám + grill funkcióhoz a kerámiatálcát általában a ❹ szintre kell helyezni.

*Mikrohullámú teljesítmény beállítsa: 100–600 W

*Hőmérséklet-beállítás: 40-200 °C




* Üveg sütőformák esetén ellenőrizze, hogy azok használhatók-e 40–200 °C hőmérsékleten.

## Sütési útmutató

A táblázatban szereplő teljesítményszintek és hőmérsékletek alapján főzzön.
Előmelegítés nem szükséges.

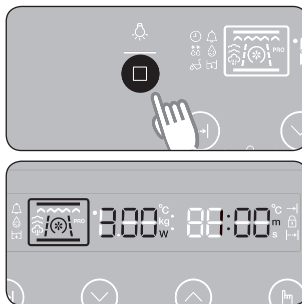
| Élelmiszer | Szint (polc) | Teljesítményszint (W) | Hőm. (°C) | 1. oldal ideje (perc) | 2. oldal ideje (perc) | Tartozékok |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sült burgonya | 4 | 600 | 180-200 | 10-15 | - | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Grillezett paradicsom | 4 | 300 | 160-180 | 05-10 | - | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Csőben sült zöldség | 4 | 450 | 180-200 | 10-20 | - | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Sült hal | 4 | 300 | 180-200 | 04-08 | 04-06 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Csirkedarabok | 4 | 300 | 180-200 | 10-15 | 10-15 | Grillbetét + Kerámiatálca |

# Mikrohullám + Légkeverés

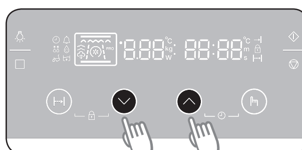
Ez az üzemmód a forró levegőt a mikrohullámú energiával kombinálja és lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja. Ebben az üzemmódban készíthető ételek közé tartozik mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

# A Mikrohullám + Légkeverés beállítása

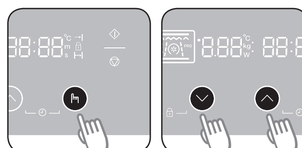
1. Nyomja meg az **ÜZEMMÓD** gombot 5 alkalommal. A sütőn megjelenik az üzemmód, az idő és a teljesítményszint.



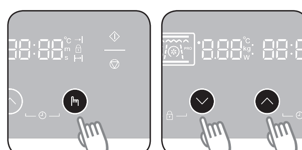
2. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a kívánt elkészítési idő beállításához.



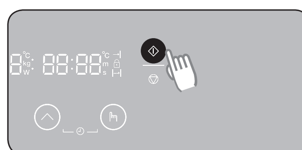
3. Nyomja meg a **KIVÁLASZT** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt teljesítményszintet.



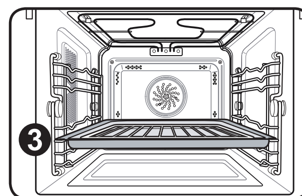
4. Nyomja meg a **KIVÁLASZT** gombot, majd a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



5. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A mikrohullám + légkeverés funkcióhoz a kerámiatálcát általában a 3 szintre kell helyezni.
*Mikrohullámú teljesítmény beállítsa: 100–600 W
*Hőmérséklet-beállítás: 40-200 °C




* Üveg sütőformák esetén ellenőrizze, hogy azok használhatók-e 40-200 °C hőmérsékleten.

## Sütési útmutató

A táblázatban szereplő teljesítményszintek és hőmérsékletek alapján főzzön.
Előmelegítés nem szükséges.

| Élelmiszer | Szint (polc) | Teljesítményszint (W) | Hőm. (°C) | 1. oldal ideje (perc) | 2. oldal ideje (perc) | Tartozékok |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Egész csirke 1,2 kg | 3 | 450 | 180-200 | 25-30 | 15-25 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Marhasült/ Báránysült (közepesen átsütve) | 3 | 300 | 180-200 | 15-20 | 15-20 | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Fagyasztott lasagne/ Csőben sült tészta | 3 | 450 | 180-200 | 20-25 | - | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Csőben sült burgonya | 3 | 450 | 180-200 | 10-15 | - | Grillbetét + Kerámiatálca |
| Friss gyümölcs-kosárka | 3 | 100 | 160-180 | 40-50 | - | Kerámiatálca |

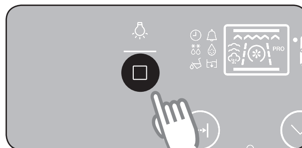
# A ZÖLDSÉG ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség (lásd a táblázatot). Az ételt főzze lefedve a minimális ideig (lásd a táblázatot). A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja 3 percig állni.

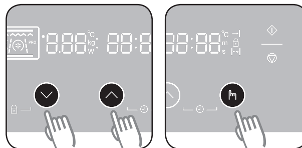

A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

## A zöldség üzemmód beállítása

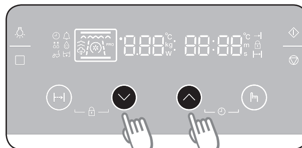
1. Nyomja meg az **ÜZEMMÓD** gombot 6 alkalommal. Megjelenik a zöldség mód.



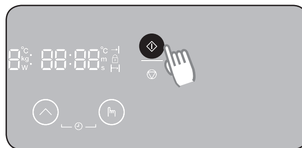
2. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a kívánt zöldség mód beállításához, majd nyomja meg az **KIVÁLASZT** gombot.



3. NYomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a tömeg beállításához. Ha nem állítja be a tömeget, akkor 5 másodperc után a sütő automatikusan beállítja a tömeget.



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.







NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_HU.indd 43 2014-11-04 5:31:46

## Útmutató a zöldség menü beállításaihoz

A következő táblázat 10 zöldséget jelenít meg. Tartalmazza a mennyiségeket, a várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat. Ezek az automatikus programok az Ön kényelme érdekében fejlesztett, különleges sütési módokat tartalmaznak.

| Szám | Élelmiszer | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint (polc) | Javaslat |
|---|---|---|---|---|---|
| U:01 | Brokkolirózsák | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Kerámiatálca | 1 | Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 0,2–0,3 kg-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 0,3–0,4 kg-hoz pedig 45-60 ml-t (3–4 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. |
| U:02 | Karfiolrózsák | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Kerámiatálca | 1 | Mossa és tisztítsa meg a friss karfiolt, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 0,2–0,3 kg-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 0,3–0,4 kg-hoz pedig 45-60 ml-t (3–4 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. |
| U:03 | Szeletelt sárgarépa | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Kerámiatálca | 1 | Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, majd vágja egyforma szeletekre. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 0,2–0,3 kg-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 0,4-0,5 kg-hoz pedig 45-60 ml-t (3–4 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. |
| U:04 | Héjában sült burgonya | 0,3-0,4<br>0,7-0,8 | Kerámiatálca | 1 | Mossa és tisztítsa meg a burgonyát, kenje meg olívaolajjal, és szurkálja meg a héját. Tegye a kerámiatálcára. Sütés után 3–5 percig hagyja állni. |
| U:05 | Hámozott burgonya | 0,4-0,5<br>0,7-0,8 | Kerámiatálca | 1 | Öblítse le a meghámozott burgonyát, vágja félbe, tegye sütőben használható üvegtálba, és fedővel takarja le. Adjon hozzá 15–30 ml (1–2 evőkanál) vizet. Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer. 3-5 percig hagyja állni. |

| Szám | Élelmiszer | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint (polc) | Javaslat |
|---|---|---|---|---|---|
| U:06 | Cukkini | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Kerámiatálca | 1 | A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy darabka vajat. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Lefedve főzze.<br>Éppen csak puhulásig főzze. |
| U:07 | Szeletelt padlizsán | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | Kerámiatálca | 1 | A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 15 ml (1 evőkanál) citromlével.<br>Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban.<br>Lefedve főzze.<br>Elkészítés után keverje meg. |
| U:08 | Szeletelt hagyma | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Kerámiatálca | 1 | A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel.<br>Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban.<br>Lefedve főzze.<br>Elkészítés után keverje meg. |
| U:09 | Vegyes zöldség | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Kerámiatálca | 1 | Mossa és tisztítsa meg a friss zöldségeket. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 0,2-0,3 kg-hoz adjon 15 ml (1 evőkanál) vizet, 0,4–0,5 kg-hoz pedig 30 ml-t (2 evőkanálnyit).<br>Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze.<br>Elkészítés után keverje meg. |
| U:10 | Fehér rizs | 0,2-0,3 | Kerámiatálca | 1 | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. (Ne feledje, hogy a rizs térfogata főzés közben megduplázódik.) Lefedve főzze.<br>A főzési idő leteltével keverje meg, majd pihentesse. Tegyen hozzá sót vagy fűszereket és vajat.<br>Előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet. |



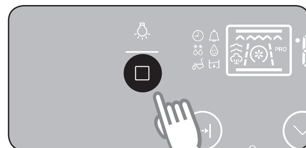
A Gyorssütés mód mikrohullámú energiával melegíti az ételt.
Ezért ennél az üzemmódnál szigorúan be kell tartani a használható edénytípusokra és a mikrohullámú sütéssel kapcsolatos biztonsági előírásokra vonatkozó egyéb útmutatásokat.

# AZ AUTOMATIKUS MENÜ HASZNÁLATA

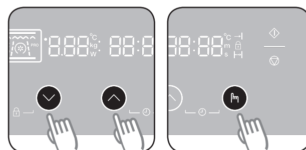
Az automatikus üzemmódban kedvenc ételei kényelmes elkészítése érdekében 15 előre programozott beállítás (10 automatikus főzés és 5 automatikus gyorskiolvasztás) közül választhat. Az elkészítési időt és a teljesítményszintet magától beállítja a készülék.
Az elkészítés elindítása előtt csak válassza ki a 15 beállítás egyikét, és állítsa be a súlyt.

## Az automatikus menü beállítása

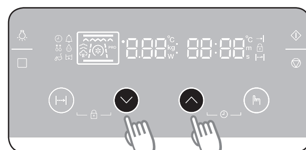
1. Nyomja meg az **ÜZEMMÓD** gombot 7 alkalommal. Megjelenik az automatikus menü.



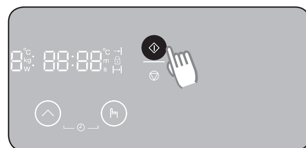
2. Nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot a kívánt automatikus menü beállításához, majd nyomja meg a **KIVÁLASZT** gombot.



3. A tömeg beállításához nyomja meg a **FELFELÉ** vagy a **LEFELÉ** gombot. Ha nem állítja be a tömeget, akkor 5 másodperc után a sütő automatikusan beállítja a tömeget.



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.





- Egyes automatikus menüknél az ételt meg kell fordítani. A sütő erre hangjelzéssel figyelmeztet.
- Megjelenik a sütő hőmérséklete.
- Automatikus enü módban a hőmérséklet és az idő nem módosítható.

# Útmutató az automatikus sütés beállításához

A lenti táblázatban 10 automatikus felmelegítő, sütő és roston sütő programot talál. Tartalmazza a mennyiségeket, a várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat.
Ezek az automatikus programok az Ön kényelme érdekében fejlesztett, különleges sütési módokat tartalmaznak.

| Szám | Élelmiszer | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint (polc) | Javaslat |
|---|---|---|---|---|---|
| A:01 | Vegyes tál | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Kerámiatálca | 1 | Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). Főzés után hagyja állni 3 percig. |
| A:02 | Fagyasztott pizza | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Grillbetét + Kerámiatálca | 2 | A fagyasztott pizzát helyezze a sütőbe. |
| A:03 | Mélyhűtött lasagne | 0,4-0,45<br>0,6-0,65 | Grillbetét + Kerámiatálca | 2 | Helyezze a mélyhűtött lasagne-t megfelelő hőálló üveg- vagy kerámiaedénybe. A felmelegítés után 2–3 percig hagyja állni. |
| A:04 | Egész csirke | 1,1-1,15<br>1,2-1,25 | Grillbetét + Kerámiatálca | 2 | A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Mellével lefelé helyezze a ráccsal ellátott grillbetét közepére. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az Indítás gombot. Sütés után 5 percig hagyja állni. |
| A:05 | Darabolt csirke | 0,6-0,7<br>0,9-1,0 | Grillbetét + Kerámiatálca | 4 | A mélyhűtött csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Bőrös oldalával lefelé tegye a kerámiatálcával kiegészített grillbetétre. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Sütés után 2–3 percig hagyja állni. |
| A:06 | Báránysült | 0,8-0,9<br>1,1-1,2 | Grillbetét + Kerámiatálca | 3 | Tegye a pácolt bárányhúst a grillbetétre kerámiatálcával. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsa meg a húst, majd indítsa újra a sütőt. |

| Szám | Élelmiszer | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint (polc) | Javaslat |
|---|---|---|---|---|---|
| A:07 | Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya | 0,3-0,4<br>0,45-0,5 | Tepsi | 3 | Ossza el egyenletesen a fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonyát a tepsiben. |
| A:08 | Sült burgonya (félbe vágva) | 0,4-0,5<br>0,6-0,7 | Grillbetét + Kerámiatálca | 4 | A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a tepsibe. Sütés után 2–3 percig hagyja állni. |
| A:09 | Almás pite | 1,2-1,4 | Tepsi | 2 | Helyezze az almás pitét kerek fémtálra. Tegye a tepsire. A súlytartományok az almát és minden egyebet tartalmaznak. |
| A:10 | Holland négyszögletes sütemény | 0,7-0,8 | Tepsi | 3 | Tegye a tésztát megfelelő méretű, négyszögletű, fém sütőtálba (25 cm hosszúságú). Helyezze az edényt hosszában az ajtóhoz a sütőtálcára. |

# Útmutató az automatikus gyors kiolvasztáshoz

Az alábbi táblázat különböző automatikus kiolvasztó programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és megfelelő ajánlásokat mutat be. Ezek a programok kizárólag mikrohullámú energiát használnak. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit és halat kerámiatálcára helyezze.

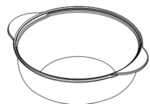
| Szám | Élelmiszerek | Tömeg (kg) | Tartozékok | Használandó szint | Javaslat |
|---|---|---|---|---|---|
| d:01 | Hús | 0,2-1,5 | Kerámiatálca | 1 | A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. |
| d:02 | Baromfi | 0,2-1,5 | Kerámiatálca | 1 | Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. |
| d:03 | Hal | 0,2-1,5 | Kerámiatálca | 1 | Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. |
| d:04 | Kenyér/ Sütemény | 0,1-0,8 | Kerámiatálca | 1 | Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt kerámiatálcára, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. |
| d:05 | Gyümölcs | 0,1-0,6 | Kerámiatálca | 1 | A fagyasztott gyümölcsöt ossza el egyenletesen ossza el a kerámiatálcán. A program olyan gyümölcsökhöz használható, mint a málna, vegyes bogyós gyümölcsök és trópusi gyümölcsök. |

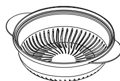


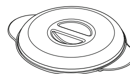
A Gyors kiolvasztás mód mikrohullámú energiával melegíti az ételt.
Ezért ennél az üzemmódnál szigorúan be kell tartani a használható edénytípusokra és a mikrohullámú sütéssel kapcsolatos biztonsági előírásokra vonatkozó egyéb útmutatásokat.

# PÁROLÁSI ÚTMUTATÓ

A Samsung párolóedénye a párolás alapelvén működik, amely segítségével egészséges ételeket készíthet.
Az edény kiválóan alkalmas rizs, tészta, zöldségek stb. elkészítésére a lehető legrövidebb idő alatt, a tápanyagok megtartása mellett.
A mikrohullámú párolóedény 3 részből áll:


Edény


Párolótálca


Fedő

Minden tartozék -20 °C és 140 °C közötti hőmérsékleten használható.
Fagyasztóban is tartható. Az elemek együtt vagy külön-külön is használhatóak.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

 Az edény nem használható:

- magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek készítéséhez,
- grill- vagy légkeveréses sütőben, illetve főzőlapon.

 Első használat előtt bő szappanos vízben mossa el a tartozékokat.

 Az elkészítési időről a következő oldalon található útmutató nyújt tájékoztatást.

## KARBANTARTÁS:

 A párolóedény mosogatógépben is tisztítható.

 Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és mosogatószert.
Súrolókefék, -szivacsok használata tilos.

 Bizonyos ételek (például a paradicsom) elszínezhetik a műanyagot.
Ez általános jelenség, nem utal gyártási hibára.

## KIOLVASZTÁS

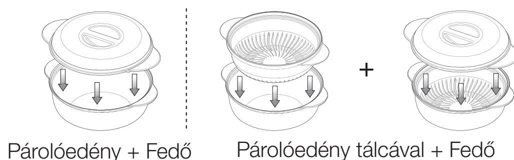
Helyezze a fagyasztott ételt a párolótál közepére, a fedő nélkül.
A folyadék a tál alján marad, és nem teszi tönkre az ételt.

# FŐZÉS:

| Étel | Adag | Teljesítmény (W) | Sütési idő (perc) | Elemek |
|---|---|---|---|---|
| **Articsóka** | 300 g (1–2 db) | 800 W | 5-6 | Párolóedény tálcával + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Mossa és tisztítsa meg az articsókákat. Helyezze a tálcát a párolótálba. Helyezze el az articsókákat a párolótálcán. Adjon hozzá 1 evőkanál citromlevet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni. | | | |
| **Friss zöldségek** | 300 g | 800 W | 4-5 | Párolóedény tálcával + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>A megmosott és megtisztított zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, sárgarépa, paprika) mérje le, és vágja egyforma darabokra. Helyezze a tálcát a párolóedénybe. Helyezze el a zöldségeket a párolótálcán. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni. | | | |
| **Mélyhűtött zöldségek** | 300 g | 600 W | 8-9 | Párolóedény tálcával + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a fagyasztott zöldségeket a párolóedénybe. Helyezze a tálcát a párolótálba. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt.<br>Az elkészítési és a pihentetési idő elteltével keverje meg alaposan.<br>2-3 percig hagyja állni. | | | |
| **Rizs** | 250 g | 800 W | 15-18 | Párolóedény + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a rizst a párolóedénybe. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barnarizst pedig 10 percig. 5-10 percig hagyja állni. | | | |
| **Héjában sült burgonya** | 500 g | 800 W | 7-8 | Párolóedény + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Mérje és öblítse le a burgonyát, majd helyezze a párolóedénybe. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt.<br>2-3 percig hagyja állni. | | | |
| **Ragu (mélyhűtött)** | 400 g | 600 W | 5½-6½ | Párolóedény + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a ragut a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt.<br>Pihentetés előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. | | | |
| **Leves (mélyhűtött)** | 400 g | 800 W | 3-4 | Párolóedény + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Töltse a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt.<br>Pihentetés előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. | | | |

| Étel | Adag | Teljesítmény (W) | Sütési idő (perc) | Elemek |
|---|---|---|---|---|
| **Mélyhűtött leves** | 400 g | 800 W | 8-10 | Párolóedény + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a mélyhűtött levest a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| **Fagyasztott lekváros gombóc/ Derelye** | 150 g | 600 W | 1½-2½ | Párolóedény + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Hideg vízzel nedvesítse meg a gombócok/derelyék tetejét. Helyezzen 1-2 gombócot/derelyét egymás mellé a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| **Gyümölcskompót** | 250 g | 800 W | 3-4 | Párolóedény + Fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Tegye a párolóedénybe. Adjon hozzá 1–2 evőkanál vizet és 1–2 evőkanál cukrot. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni. | | | |

## A párolóedény kezelése




Párolóedény + Fedő    Párolóedény tálcával + Fedő

## ÓVINTÉZKEDÉSEK:

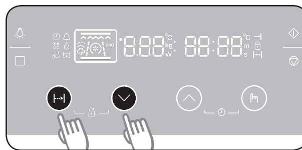
- A párolóedény fedelét óvatosan emelje le, mivel a kicsapó gőz nagyon forró lehet.
- A főzés befejeztével edényfogó kesztyűvel fogja meg az edényt.

# GYERMEKZÁR

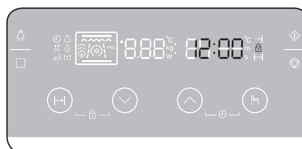
A gyermekzárral zárolhatja a kezelőpanelt, és megakadályozhatja a sütő nem szándékos használatát.

## A sütő lezárása

1. Nyomja meg egyszerre és tartsa 3 másodpercig lenyomva az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot és a **LEFELÉ** gombot.

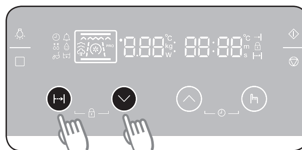


2. A kijelzőn megjelenik a lezárás szimbólum és jelzi, hogy a funkciók lezárt állapotban vannak.

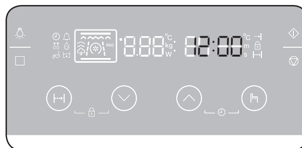



## A sütő lezárásának feloldása

1. Nyomja meg egyszerre és tartsa 3 másodpercig lenyomva az **ELKÉSZÍTÉSI IDŐ** gombot és a **LEFELÉ** gombot.



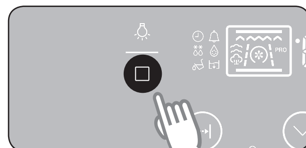
2. A lezárás szimbóluma eltűnik a kijelzőről, jelezve, hogy a funkciók feloldódtak.



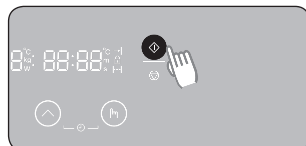
# A GŐZTISZTÍTÓ MÓD HASZNÁLATA

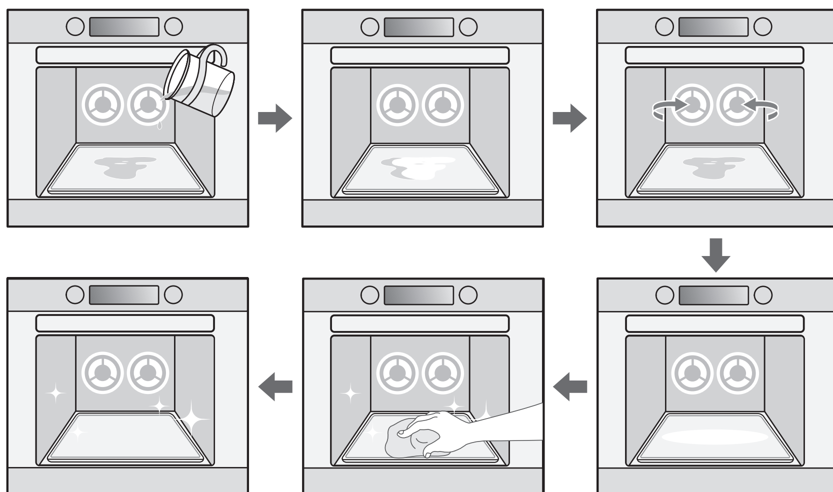
A gőztisztítás funkcióval 15 perc alatt elvégezheti a sütő fertőtlenítését.

1. Nyomja meg az **ÜZEMMÓD** gombot 8 alkalommal. Megjelenik az idő (15:00).



2. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. A sütő automatikusan bekapcsol.
   - 15 perc elteltével a sütő automatikusan leáll. Törölje át száraz ruhával.







- A funkciót csak akkor használja, ha a sütő teljesen lehűlt szobahőmérsékletre.
- NE használjon desztillált vizet.
- A mikrohullámú sütő tisztításához NE használjon nagynyomású víz- vagy gőztisztítót.

# hibaelhárítás és információkódok



## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

A készülék javítását kizárólag képzett szakember végezheti.

Ha a sütő javításra szorul, húzza ki a tápkábel dugaszát a hálózati aljzatból és vegye fel a kapcsolatot a SAMSUNG ügyfélszolgálatával.

Híváskor álljanak rendelkezésre a következő adatok:

- A készülék típus- és gyártási sorozatszáma (a sütő ajtajának belsején található)
- A garanciára vonatkozó adatok
- A probléma világos leírása

Ha ideiglenesen tárolni kell a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra tiszta és száraz helyet válasszon, mert a por és a nedvesség károsíthatja a készüléket.

## HIBAELHÁRÍTÁS

Ha probléma merül fel a sütővel kapcsolatban próbálja ki az alább javasolt megoldásokat.
Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges kihívásával járó kellemetlenségeket.

### Sem a sütő kijelzője, sem a sütő nem működik.

- Győződjön meg arról, hogy a tápcsatlakozó megfelelően be van-e dugva egy földelt aljzatba.
- Ha a fali aljzatot fali kapcsoló vezérli, győződjön meg róla, hogy a fali kapcsoló be van kapcsolva.
- Húzza ki a dugaszt az aljzatból, várjon tíz másodpercet, majd dugja be újra.
- Kapcsolja fel az áramkör-megszakítót, vagy cserélje ki a kiolvadt biztosítékot.
- Csatlakoztassa a sütőt másik aljzathoz.
- Csatlakoztasson másik háztartási gépet az aljzathoz. Ha a másik háztartási gép sem működik, szakképzett szerelővel javíttassa meg a fali aljzatot.

### A sütő kijelzője működik, de a sütő nem melegít.

- Győződjön meg róla, hogy az ajtó megfelelően be van zárva.
- Ellenőrizze, hogy valamilyen csomagolóanyag vagy bármi egyéb beszorult-e az ajtó tömítésébe.
- Ellenőrizze, hogy az ajtó megsérült-e.
- Nyomja meg a Törlés gombot kétszer, és adja meg az összes sütési utasítást.

### A sütő nem reagál az Indítás gomb megnyomására.

- Győződjön meg róla, hogy az ajtó megfelelően be van zárva.

## Füst és kellemetlen szag az első használatnál.

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése során. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.
  A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse a mikrohullámú sütőt citromlevet behelyezve.

## A melegítés leáll a beállított idő lejárta előtt.

- Lehet, hogy áramkimaradás van. Amennyiben áramkimaradás van, az időkijelző a következőt jeleníti meg: 88:88.
- Nullázza az órát, és törölje az összes sütési utasítást.
- Kapcsolja fel az áramkör-megszakítót, vagy cserélje ki a kiolvadt biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a sütőt az utasításoknak megfelelően helyezte el.

## Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Győződjön meg róla, hogy a sütés idejét az étel fajtájának megfelelően állította be.
- Győződjön meg róla, hogy a teljesítményszintet megfelelően állította be.

## Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Győződjön meg róla, hogy az ajtó megfelelően be van zárva.
- Ellenőrizze, hogy az időzítőt megfelelően állította-e be, és/vagy az Indítás gombot megnyomta-e.
- Kapcsolja fel az áramkör-megszakítót, vagy cserélje ki a kiolvadt biztosítékot.

## A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Távolítsa el a fémeszközöket, -edényeket vagy kötözőanyagokat.
- Ha alufóliát használ, csak vékony csíkokat használjon, és legyen legalább 2,5 centiméter távolság a fólia és a sütő belső fala között.

## A sütő túl zajosan működik.

- A sütő működés közben zajos. Ez általános.
  Ha folyamatosan rendellenes hangot hall, hívja a Samsung ügyfélszolgálatát.

## A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy orvosolható, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, előfordulhat, hogy lenullázódik a kijelző. A probléma elhárításához húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd csatlakoztassa újra. Állítsa be újra az időt.

## Kiégett az izzó.

- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje!
  Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

## A ventilátor a sütő kikapcsolását követően is működik.

- Ez normális jelenség. A hűtőventilátor működhet a sütő kikapcsolását követően is a sütő lehűtése érdekében.

## Páralecsapódás a sütőben.

- Normális jelenség. Elegendő letörölnie a párát a főzést követően.

## Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.

- Normális jelenség.

## Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.

- Normális jelenség.

## Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

- Normális jelenség.

# INFORMÁCIÓS KÓDOK

| Kódszimbólum | Probléma | Megoldás |
|---|---|---|
| SE | **GOMB RÖVIDZÁR**<br>Ez a hiba akkor fordulhat elő, amikor egy gombot 60 másodpercnél hosszabb ideig tartanak lenyomva. | A **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot megnyomva állítsa le a sütőt. Miután a sütő kihűlt, indítsa újra. Ha a hiba nem szűnik meg a fenti művelet végrehajtása után, hívja a SAMSUNG ügyfélszolgálatát. |
| E- 25 | **RENDELLENES MIKROHULLÁMÚ HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELÉS**<br>Akkor fordul elő, amikor mikrohullámú üzemmódban a sütő belsejében a hőmérséklet 210 °C fölé emelkedik. | |
| E- 21 | **HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐ SZAKADÁSI HIBÁJA**<br>Hibás érzékelő, rosszul csatlakoztatott vezetékek, hibás NYÁK okozza. | Forduljon a helyi SAMSUNG szervizközponthoz. |
| E- 22 | **HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐ RÖVIDZÁRLATI HIBA**<br>Hibás érzékelő, rosszul csatlakoztatott vezetékek, hibás NYÁK okozza. | |
| E- 24 | **RENDELLENES HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELÉS**<br>Akkor fordul elő, amikor a sütő belsejében a hőmérséklet 250 °C fölé emelkedik 10 percig. | |
| E- 81 | **KOMMUNIKÁCIÓS HIBA** | |
| E- 83 | | |
| E- 53 | | |



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_HU.indd 58 2014-11-04 5:31:49

# műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az NQ50H5537KB típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.



## MŰSZAKI ADATOK

| | | |
|---|---|---|
| **Modell** | | NQ50H5537KB |
| **Tápellátás** | | 230 V ~ 50 Hz |
| **Fogyasztás** | Maximális teljesítmény | 3000 W |
| | Mikrohullámú üzemmód | 1650 W |
| | Grill üzemmód | 2500 W |
| | Légkeveréses üzemmód | 2500 W |
| **Kimeneti teljesítmény** | | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Üzemi frekvencia** | | 2450 MHz |
| **Magnetron** | | OM75P (21) |
| **Hűtési mód** | | Hűtőventilátor |
| **Méretek** | Készülék mérete | Sz 595 × Ma 454,2 × Mé 570 mm |
| | Beépített méret | Sz 555 × Ma 445 × Mé 548,8 mm |
| **Űrtartalom** | | 50 liter |
| **Súly** | Nettó | 38,3 kg |
| | Szállítási | 45,5 kg |
| **Zajszint** | | 44,0 dBA |




KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

| ORSZÁG | HÍVJON BENNÜNKET | VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK: |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 331 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 31, Безплатна телефонна линия | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-786)<br>0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 *<br>* (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG)<br>Apel GRATUIT | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG(0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |

DE68-04306B-00

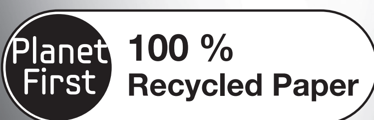


NQ50H5537KB

# Vstavaná rúra kombinovaná s mikrovlnnou rúrou

## používateľská a montážna príručka

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.




**Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.**

predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung.

SAMSUNG

NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_SK.indd 1 2014-11-04 5:34:59

# obsah

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE
3



## FUNKCIE RÚRY
16



## PREDTÝM, AKO ZAČNETE
19



## POUŽÍVANIE RÚRY
21



## RIEŠENIE PROBLÉMOV A INFORMAČNÉ KÓDY
55



## TECHNICKÉ ÚDAJE
59

# bezpečnostné informácie

## POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Táto používateľská príručka obsahuje cenné informácie o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

## LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY


VAROVANIE — Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.


UPOZORNENIE — Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

 Varovanie: Riziko požiaru

 Varovanie: Horúci povrch

 Varovanie: Elektrická energia

 Varovanie: Výbušný materiál

 NEPOKÚŠAJTE SA.

 NEDOTÝKAJTE SA.

 NEROZOBERAJTE.

 Explicitne dodržiavajte pokyny.

 Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.

 Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.

 Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.

 Poznámka

 Upozornenie

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

**Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.**

 **VAROVANIE (iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)**

 **VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

| | |
|---|---|
| | **VAROVANIE:** Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu. |
| | Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. |
| | **VAROVANIE:** Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania. |
| | **VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov. |
| | Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. |
| | Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia. |
| | Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia. |
| | Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene. |
| | **VAROVANIE:** Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou. |

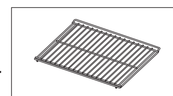
| | |
|---|---|
| ★ | **VAROVANIE:** Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám. |
| ⧄ | Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. |
| ★ | Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál. |
| ☛ | Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu. |
| ⧄ | Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov. |
| ★ | Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. |
| ★ | Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením. |
| ✆ | Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. |
| ⧄ | **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť. |
| ⧄ | Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody. |
| ★ | Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti. |
| ★ | Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať. |

| | |
|---|---|
| ★ | Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. |
| ☛ | Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami. |

| ⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu rúry) – voliteľné | |
|---|---|
| ☛ | **VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám. |
| ★ | Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre. |
| ⃠ | **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti. |
| ⃠ | Nepoužívajte parný čistič. |
| ⃠ | **VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom. |
| ★ | **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.<br>Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.<br>Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom. |
| ★ | Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru. |

| | |
|---|---|
| ⃠ | NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. |
| ✋ | Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. |
| ✋ | Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce. |
| ☛ | Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. |
| ⃠ | Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania. |

☛ Mriežku vložte ohnutou stranou smerom dozadu, aby bola pri príprave veľkého množstva jedla bezpečne umiestnená v potrebnej polohe.



☛ Mriežku nepoužívajte v režime mikrovlnnej rúry.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie. Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

## POKYNY NA INŠTALÁCIU

### Všeobecné

**Technické informácie**

**Prívod elektriny : 230 V pri 50 Hz**

**Rozmery (Š × V × H)**

Veľkosť zariadenia : 595 x 454,2 x 570 mm

Veľkosť vstavaného zariadenia : 555 x 445 x 548,8 mm

Toto zariadenie je v zhode s predpismi EÚ.
Likvidácia balenia a zariadenia
Balenie je recyklovateľné.
Balenie sa môže skladať z nasledovných materiálov:
- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez obsahu CFC (PS tuhá pena).

Tieto materiály likvidujte zodpovedným spôsobom v súlade s vládnymi nariadeniami.

Úrady vám poskytnú informácie o spôsobe likvidácie domácich spotrebičov zodpovedným spôsobom.

## Bezpečnosť

Toto zariadenia by mal pripájať len kvalifikovaný technik.
Rúra NIE JE navrhnutá na používanie pri komerčnom varení. Mali by ste ju používať výhradne na domáce varenie jedla. Počas a po použití je zariadenie horúce.
V prítomnosti malých detí buďte opatrní.

## Elektrické zapojenie

Domáca elektrická sieť, ku ktorej je zariadenie pripojené, musí byť v zhode s národnými a miestnymi predpismi.
Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

## Montáž do skrinky

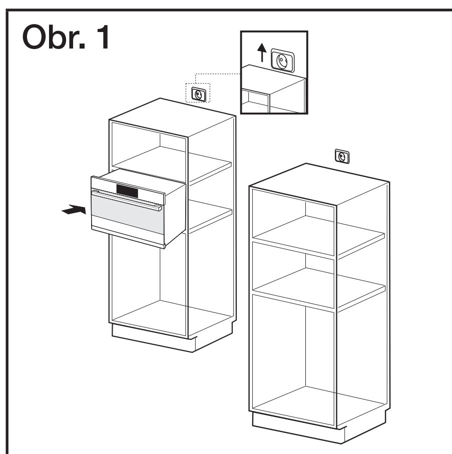
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné voči teplu do 100 °C.
Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek spôsobené teplom.

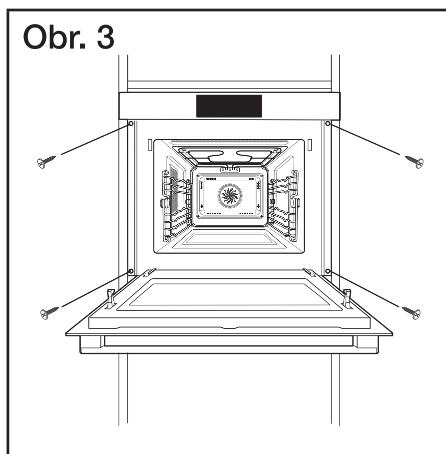
Obr. 1 Rúru čiastočne zasuňte do výklenku.
Pripájací kábel priveďte k zdroju napájania.

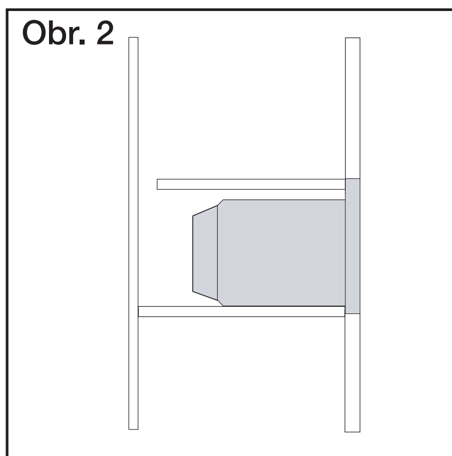
Obr. 2 Rúru úplne zasuňte do výklenku.

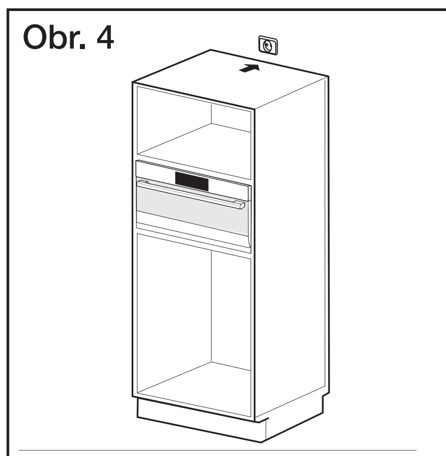
Obr. 3 Rúru upevnite pomocou dvoch dodaných skrutiek (4 x 25 mm).

Obr. 4 Vytvorte elektrické pripojenie.
Skontrolujte, či spotrebič funguje.





# Rozmery na zabudovanie

Min. 550
200 cm²
600
Min. 50
Min. 564 – 568
555
85
454,2
358
445
Min. 446
Max. 450
595
549
21
341
Miesto pre sieťovú zásuvku (30 ¢ otvor)
200 cm²

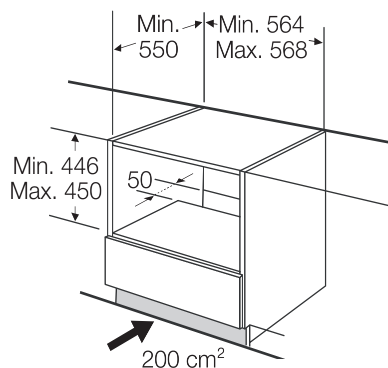
Pri rozbaľovaní produktu dbajte na to, aby ste zariadenie uchopili za 2 bočné rukoväte a rukoväť dverí.

Bočná rukoväť

Bočná rukoväť

Rukoväť dverí

# Rozmery na vstavanie pod sporák



## ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (Iba model s otočným tanierom)

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

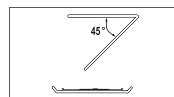
1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Pomocou namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

**NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

**Vyčistite** vnútorný priestor mikrovlnnej rúry po každom použití jemným čistiacim roztokom, no pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistíte ho. (Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)



## USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.
Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

**NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
**Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

| | VAROVANIE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety). | ✓ | ✓ | | |
| | Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Na rúru nelejte ani priamo nesprejujte vodu. | ✓ | ✓ | | |
| | Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy). | ✓ | ✓ | | |
| | V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **VAROVANIE:** Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.<br>V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:<br>• ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,<br>• zakryte ho čistým suchým kusom látky,<br>• nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dovarení, pretože sa môžu zlomiť alebo poškodiť. | | | | ✓ |
| | Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Horúca tekutina môže náhle prekypieť. | ✓ | | | ✓ |

| | UPOZORNENIE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď.<br>Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.<br>Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov. | ✓ | ✓ | | |
| | Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď. | | | ✓ | ✓ |
| | Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne. | ✓ | | ✓ | |
| | Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu. | | | ✓ | |
| | V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu. | | | ✓ | |
| | Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para. | | | ✓ | |
| | Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia. | ✓ | | | ✓ |
| | Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke.<br>(Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.) | ✓ | | ✓ | |
| | Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor. | ✓ | ✓ | ✓ | |



## ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIA SA PÔSOBENIU NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA. (IBA PRE FUNKCIU MIKROVLNNEJ RÚRY)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:

(1) dvierok (zohnutie)

(2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)

(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať nikto iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

(a) Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

(b) Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vlákňin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.



## SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

**(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)**

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

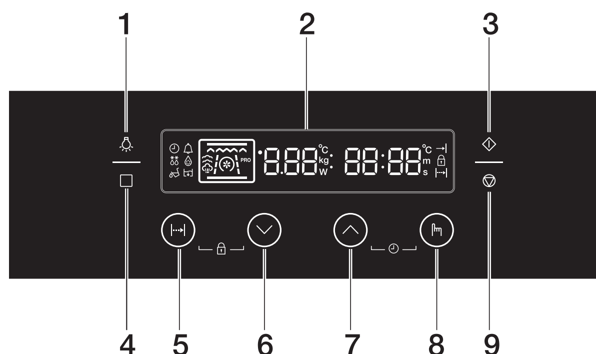






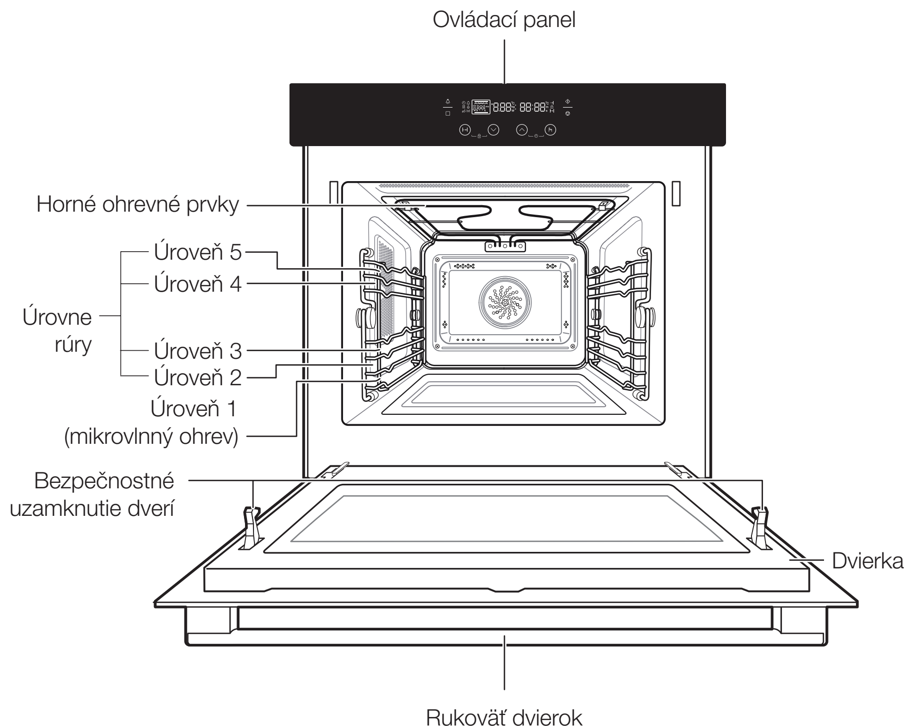
# funkcie rúry

## OVLÁDACÍ PANEL




1. ZAP./VYP. ŽIAROVKY
2. DISPLEJ
3. TLAČIDLO SPUSTIŤ
4. TLAČIDLO REŽIM
5. TLAČIDLO DOBA VARENIA
6. TLAČIDLO NADOL
7. TLAČIDLO NAHOR
8. TLAČIDLO VYBRAŤ
9. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/ZRUŠIŤ

# RÚRA



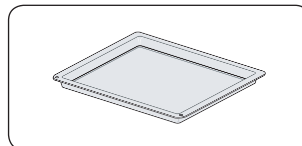



- Jednotlivé úrovne políc sú očíslované odspodu nahor.
- Úrovne 4 a 5 sa používajú najmä na grilovanie.
- Úroveň 1 sa používa najmä na mikrovlnný ohrev s využitím keramického plechu.
- Obráťte sa na sprievodcov varením uvedených v tejto príručke, aby ste určili správnu úroveň pre svoje jedlá.

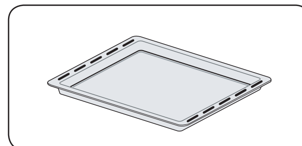
# PRÍSLUŠENSTVO

S vašou mikrovlnnou rúrou sa dodáva nasledujúce príslušenstvo:

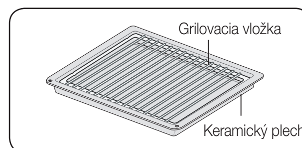
1. Keramický plech.
   (Používa sa s režimom mikrovlnného ohrevu.)



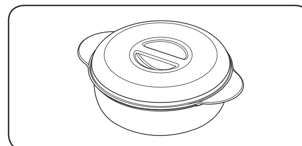
2. Plechy na pečenie.
   (NEPOUŽÍVAJTE pre režim mikrovlnnej rúry.)



3. Grilovacia vložka pre keramický plech.
   (Užitočná pre režim rýchleho varenia a režim grilu.)




4. **Parná nádoba na zdravé varenie,**
   pozrite si stránku 50 až 52.
   **Účel:** Plastová parná nádoba pri používaní funkcie zdravého varenia na pare.





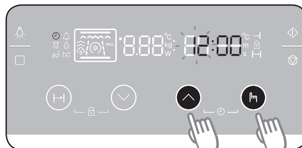
Pozrite si sprievodcov varením v tejto príručke, kde nájdete informácie o príslušenstve vhodnom na prípravu jednotlivých jedál.

# predtým, ako začnete

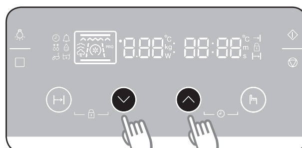
Pri prvom zapojení zariadenia sa displej rozsvieti.
Po troch sekundách sa na displeji zobrazí symbol hodín a začne blikať hodnota „12:00".

## NASTAVENIE HODÍN

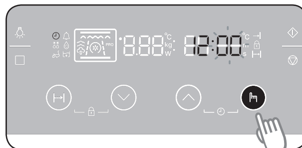
1. Súčasne stlačte tlačidlo **NAHOR** a tlačidlo **VYBRAŤ**. Začne blikať hodnota „12:00".



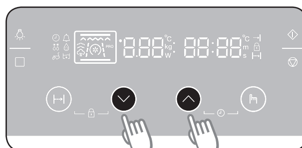
2. Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte hodinu.



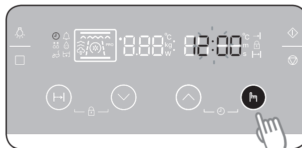
3. Stlačte tlačidlo **VYBRAŤ**. Začne blikať hodnota „00".



4. Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte minúty.



5. Stlačte tlačidlo **VYBRAŤ**.



Ak chcete zmeniť nastavenie hodín, zopakujte prvý krok uvedený vyššie, aby začal blikať displej. Potom zopakovaním druhého až piateho kroku (uvedené vyššie) zmeňte nastavenie hodín.

# NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE.

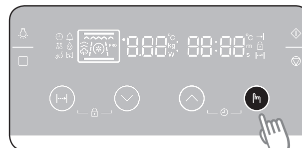
Režim úspory energie šetrí elektrickú energiu, keď sa rúra nepoužíva.

## Pohotovostný režim

Rúra sa po dvoch minútach nečinnosti predvolene prepne do pohotovostného režimu.

## Režim úspory energie

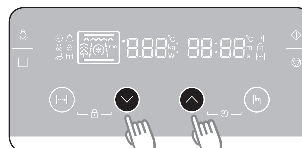
**1.** Na tri sekundy stlačte a podržte tlačidlo **VYBRAŤ**. Keď je rúra v režime úspory energie, displej sa vypne a rúru nemožno používať.



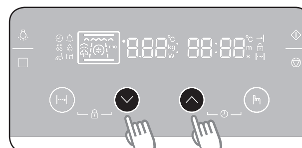
**2.** Režim úspory energie deaktivujete otvorením dvierok alebo stlačením ľubovoľného tlačidla.

# ZAPNUTIE/VYPNUTIE PÍPANIA

**1.** Ak chcete vypnúť pípanie, na jednu sekundu stlačte a podržte tlačidlá **NAHOR** a **NADOL**.
Rúra viac nebude upozorňovať na ukončenie funkcie pípaním.



**2.** Ak chcete znova zapnúť pípanie, opäť na jednu sekundu stlačte a podržte tlačidlá **NAHOR** a **NADOL**.



# používanie rúry

## TYPY OHRIEVANIA

Nasledujúca tabuľka sumarizuje rôzne režimy ohrievania a dostupné nastavenia na vašej rúre. Používajte sprievodcov varením na nasledujúcich stránkach, aby ste určili vhodný režim a nastavenie pre všetky vaše recepty.



### Režim mikrovlnného ohrevu

| | |
|---|---|
| | Na varenie a rozmrazovanie jedla sa používa mikrovlnná energia. Poskytuje rýchle efektívne varenie bez zmeny farby alebo formy jedla. Úroveň výkonu a čas varenia sa nastavujú manuálne, aby vyhovovali rôznym jedlám. |

### Režim rúry

| | |
|---|---|
| | **Prúdenie tepla**<br>Jedlo ohrieva horúci vzduch prúdiaci zo zadnej strany rúry.<br>Toto nastavenie poskytuje rovnomerné ohrievanie a je ideálne pre pečenie.<br>Odporúčaná teplota: 180 °C |
| | **Gril**<br>Jedlo sa ohrieva horným ohrevným prvkom.<br>Odporúčaná teplota: 220 °C |

### Kombinované funkcie

| | |
|---|---|
| | **Mikrovlnný ohrev + grilovanie**<br>Táto funkcia je vhodná pre všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. zapekané cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby na povrchu schrumkaveli. Tento režim sa tiež môže použiť pre mohutné kusy jedla, ktoré sú chutnejšie s opečenou a chrumkavou hornou časťou (napr. kúsky kuracieho mäsa). |
| | **Mikrovlnný ohrev + prúdenie tepla**<br>Táto funkcia je vhodná pre všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj dusené a zapekané jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečené hovädzie a kuracie mäso. |

### Automatické funkcie

| | |
|---|---|
| | **Režim automatického varenia**<br>Pre vaše pohodlie si môžete vybrať zo 15 predprogramovaných nastavení automatického varenia. Čas a teplota sa nastavia automaticky. Jednoducho zvolíte program, odvážite jedlo a spustíte proces automatického varenia.<br>(Keď je aktivovaný režim automatického varenia, na displeji sa zobrazuje symbol „A".) |
| | **Režim prípravy zeleninových jedál**<br>Pre vaše pohodlie si môžete vybrať zo 10 predprogramovaných nastavení automatického varenia. Čas a teplota sa nastavia automaticky. Jednoducho zvolíte program, odvážite jedlo a spustíte proces rýchleho varenia.<br>(Keď je aktivovaný režim prípravy zeleninových jedál, na displeji sa zobrazuje symbol „U".) |

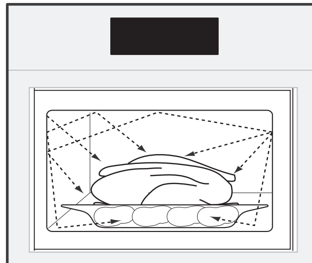
# SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

**Mikrovlnné žiarenie môžete použiť na:**

- Režim mikrovlnného ohrevu
- Kombinované funkcie

## Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené mikrovlnnou rúrou sa rovnomerne šíri pomocou systému rozvádzaného zmiešavania. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Počiatočná teplota (mrazené alebo nemrazené)



Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry.

Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistilo nasledovné.

- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- Rovnaká teplota v rámci jedla

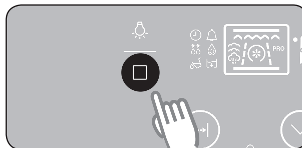
# POUŽÍVANIE REŽIMU MIKROVLNNÉHO OHREVU

Pri mikrovlnnom ohreve sa na varenie jedla využívajú vlny s vysokou frekvenciou.
Vlny spôsobujú rýchly pohyb molekúl v jedle, čím vzniká trenie, a výsledná energia uvarí jedlo.

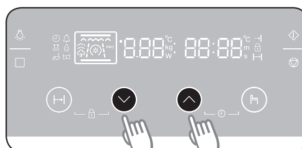
 Pri mikrovlnnom ohreve používajte keramický plech na prvej úrovni.

## Nastavenie režimu mikrovlnnej rúry

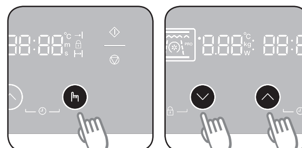
1. Jedenkrát stlačte tlačidlo **REŽIM**.
   Na displeji sa zobrazí čas a úroveň výkonu (predvolene: 800 W).



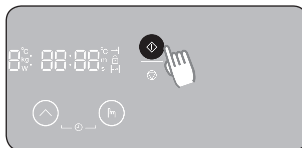
2. Stlačte tlačidlo **NAHOR** alebo **NADOL** a nastavte požadovanú dobu varenia.
   Maximálna doba varenia je 90 minút.



3. Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, stlačte tlačidlo **VYBRAŤ** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú úroveň výkonu.



4. Varenie spustíte stlačením tlačidla **SPUSTIŤ**.



## Sprievodca pre úrovne výkonu mikrovlnného žiarenia

| ÚROVEŇ VÝKONU | PERCENTO (%) | VÝSTUPNÝ VÝKON (W) | POZNÁMKA |
|---|---|---|---|
| VYSOKÁ | 100 | 800 | Pre zahrievanie kvapalín. |
| VYSOKÝ PRIETOK | 83 | 700 | Pre zahrievanie a varenie jedla. |
| STREDNE VYSOKÁ | 67 | 600 | Pre zahrievanie a varenie jedla. |
| STREDNÁ | 50 | 450 | Pre varenie mäsa a zahrievanie jemných jedál. |
| STREDNE NÍZKA | 33 | 300 | |
| ROZMRAZOVANIE | 20 | 180 | Pre rozmrazovanie a pokračovanie vo varení. |
| NÍZKA | 11 | 100 | Pre rozmrazovanie jemných jedál. |

## Sprievodca náčiním na varenie v režime mikrovlnnej rúry

Náčinie na varenie použité pri režime mikrovlnného žiarenia musí mikrovlnnému žiareniu umožniť prejdenie a vniknutie do jedla. Mikrovlnné žiarenie odrážajú kovy, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď. Preto nepoužívajte náčinie na varenie vyrobené z kovových materiálov. Vždy je bezpečné použiť náčinie na varenie, ktoré je označené ako bezpečné pre mikrovlnné žiarenie. Ďalšie informácie o správnom riade na varenie nájdete v nasledujúcom sprievodcovi. Na keramický plech umiestnite pohár vody alebo nejaké jedlo.

| Riad na varenie | Vhodné pre mikrovlnné žiarenia | Komentáre |
|---|---|---|
| **Hliníková fólia** | ✓✗ | Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie. |
| **Porcelán a kamenina** | ✓ | Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| **Riady z jednorazového polyesterového kartónu** | ✓ | V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny. |
| **Balenie rýchleho občerstvenia** | | |
| • Polystyrénové pohárové nádoby | ✓ | Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu. |
| • Papierové vrecká alebo noviny | ✗ | Môžu začať horieť. |
| • Recyklovaný papier alebo kovové pásiky | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |

| Riad na varenie | Vhodné pre mikrovlnné žiarenia | Komentáre |
|---|---|---|
| Sklenený tovar | | |
| • Riad do rúry a na stôl | ✓ | Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| • Jemný sklenený tovar | ✓ | Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť. |
| • Sklenené džbány | ✓ | Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie. |
| Kov | | |
| • Riady | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. |
| • Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek | ✗ | |
| Papier | | |
| • Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier | ✓ | Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. |
| • Recyklovaný papier | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |
| Plast | | |
| • Nádoby | ✓ | Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty. |
| • Priľnavá fólia | ✓ | Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para. |
| • Vrecká do mrazničky | ✓✗ | Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou. |
| Voskový alebo mastný papier | ✓ | Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní. |



Oblúkový výboj je termín, ktorý označuje iskrenie v mikrovlnnej rúre.

✓ : Odporúča sa
✓✗ : Dávajte pozor
✗ : Nebezpečné

# Sprievodca varením v režime mikrovlnného ohrevu

## Všeobecné pokyny

**Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre**

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre.

**Zakrytie počas varenia**

Jedlo by malo byť počas varenia zakryté, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

**Trvanie**

Po varení je dôležité, aby ste jedlo nechali odporúčaný čas odstáť, aby sa umožnilo vyrovnanie teploty v rámci jedla.

## Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misu z ohňovzdorného skla s uzáverom.
Varte zakryté počas minimálneho času (pozrite si tabuľku).

Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení.
Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia nechajte zakryté.

| Jedlo | Porcia (g) | Výkon (W) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| **Špenát** | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. |
| **Brokolica** | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. |
| **Hrášok** | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. |
| **Zelené fazuľky** | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. |
| **Zmiešaná zelenina** (mrkva/hrášok/ kukurica) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. |
| **Zmiešaná zelenina** (čínsky štýl) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. |

## Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misu z ohňovzdorného skla s uzáverom. Ak nie je odporúčané inak, pridajte 30–45 ml (2 až 3 PL) studenej vody na každých 250 g zeleniny (pozrite si tabuľku).
Varte prikryté minimálny čas (pozrite si tabuľku). Varte ďalej, až kým nedosiahnete požadovaný výsledok. Počas a po varení raz zamiešajte. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia nechajte zakryté.

**Tip:** Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti.
Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.


Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

| Jedlo | Porcia (g) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| **Brokolica** | 250<br>500 | 4-5<br>5-6 | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety.<br>Nasmerujte stonky k stredu. |
| **Ružičková kapusta** | 250 | 5-6 | 3 | Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. |
| **Mrkvy** | 250 | 5-6 | 3 | Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. |
| **Karfiol** | 250<br>500 | 5-6<br>7-8 | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety.<br>Rozrežte veľké kvety na polovice.<br>Nasmerujte stonky k stredu. |
| **Cukiny** | 250 | 3-4 | 3 | Cukiny nasekajte na plátky.<br>Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla.<br>Uvarte až do jemného stavu. |
| **Baklažán** | 250 | 3-4 | 3 | Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. |
| **Pór** | 250 | 3-4 | 3 | Pór nasekajte na hrubé plátky. |
| **Hríby** | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 | Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby.<br>Nepridávajte žiadnu vodu.<br>Polejte citrónovou šťavou.<br>Posypte soľou a korením.<br>Pred servírovaním nechajte odtiecť. |
| **Cibule** | 250 | 4-5 | 3 | Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky.<br>Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. |
| **Korenie** | 250 | 4-5 | 3 | Papriku nakrájajte na malé plátky. |
| **Zemiaky** | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. |
| **Kaleráb** | 250 | 5-6 | 3 | Kaleráb nakrájajte na malé kocky. |

## Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

**Ryža** Použite veľkú misu z ohňovzdorného skla s vekom. (Uvedomte si, že ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem.) Varte zakryté. Po varení pred odstátím zamiešajte. Pridajte soľ alebo bylinky a maslo. Upozorňujeme, že ryža nemusela absorbovať po skončení varenia všetku vodu.

**Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú misu. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

| Jedlo | Porcia (g) | Výkon (W) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| **Biela ryža** (predvarená) | 250<br>375 | 800 | 17-18<br>18-20 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody.<br>Pridajte 750 ml studenej vody. |
| **Hnedá ryža** (predvarená) | 250<br>375 | 800 | 20-22<br>22-24 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody.<br>Pridajte 750 ml studenej vody. |
| **Miešaná ryža** (ryža + divoká ryža) | 250 | 800 | 17-19 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| **Zmiešané obilniny** (ryža + obilie) | 250 | 800 | 18-20 | 5 | Pridajte 400 ml studenej vody. |
| **Cestoviny** | 250 | 800 | 10-11 | 5 | Pridajte 1000 ml horúcej vody. |

## Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné rúry.

**Príprava a zakrytie**

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno, pretože majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Úspešnejší budete s ohrievaním menších kúskov. Počas ohrievania nechávajte jedlo zakryté, aby sa predišlo jeho vyschnutiu.

**Úrovne výkonu**

Na ohrievanie jedla môžete použiť rôzne úrovne výkonu.
Vo všeobecnosti je pri veľkých množstvách jemného jedla alebo jedla s krátkym časom ohrevu (napríklad fašírky) vhodnejšie používať nižšiu úroveň výkonu.

**Miešanie**

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte. Miešanie je obzvlášť dôležité pri zahrievaní kvapalín.

**Ohrievanie a odstátie**

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas pre referenciu do budúcnosti. Predchádzajte nadmernému zohrievaniu. Ak si nie ste istí, je lepšie podceniť čas varenia. V prípade potreby sa následne dá pridať dodatočný čas ohrievania. Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť, aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty.

## Prihrievanie kvapalín

Pri ohrievaní kvapalín buďte obzvlášť opatrní. Aby sa zabránilo vyvretiu a možnému obareniu, vložte do nápoja lyžičku alebo sklenenú paličku. Zamiešajte počas a vždy po ohriatí. Po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 sekúnd po jej vypnutí, aby sa mohla vyrovnať teplota.

# Prihrievanie detskej stravy

### Detská strava

Pri prihrievaní detskej stravy musíte byť veľmi opatrní. Jedlo umiestnite do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte.
Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu.
Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

### Detské mlieko

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
Pred odstátím a pred podávaním dobre zatraste. Vždy pozorne skontrolujte teplotu detského mlieka skôr, ako ho dáte dieťaťu. Odporúčaná teplota podávania je 37 °C.

### Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Porcia | Príkon | Čas | Čas odstátia (min.) | Pokyn |
|---|---|---|---|---|---|
| Detská strava (zelenina + mäso) | 190 g | 600 W | 30-40 sek. | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |
| Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie) | 190 g | 600 W | 20-30 sek. | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |
| Detské mlieko | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sek.<br>50 s až 1 min. | 2-3 | Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu keramického plechu. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. |

**Prihrievanie tekutín a jedla**

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Porcia | Príkon | Čas | Čas odstátia (min.) | Pokyn |
|---|---|---|---|---|---|
| Nápoje | 250 ml (1 džbán) 500 ml (2 džbány) | 800 W | 1½-2 2-3 | 1-2 | Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu keramického plechu. Pred a po odstátí polievku opatrne premiešajte. |
| Polievka (chladená) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. |
| Dusené mäso (chladené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. |
| Cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. |
| Hotové jedlo (chladené) | 350 g 450 g | 600 W | 5-6 6-7 | 3 | Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. |

## Rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte nezakryté na tanier. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé. Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak sa hydina začne na vonkajšom povrchu zahrievať, stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/ZRUŠIŤ** a nechajte ju na 20 minút odstáť. Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na tabuľku na ďalšej strane.

**Tip:** Tenké kusy jedla sa rozmrazujú lepšie ako hrubé a menšie množstvá sa rozmrazujú kratší čas ako väčšie.
Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

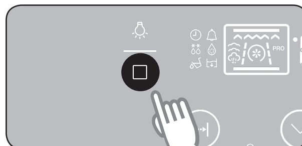
Mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W). Jedlo položte na keramický plech, ktorý umiestnite na úroveň 1.

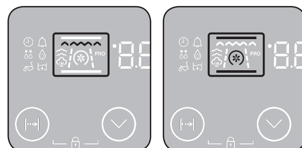
| Jedlo | Porcia (g) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| **MÄSO** | | | | |
| Nakrájané hovädzie mäso | 250<br>500 | 6-7<br>8-12 | 15-30 | Mäso umiestnite na keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Bravčové rezne | 250 | 7-8 | | |
| **HYDINA** | | | | |
| Kuracie kúsky | 500<br>(2 ks) | 12-14 | 15-60 | Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol a celé kura prsiami nadol na keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Celé kura | 1200 | 28-32 | | |
| **RYBY** | | | | |
| Rybie prsty | 200 | 6-7 | 10-25 | Mrazenú rybu položte do stredu keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obaľte do hliníkovej fólie.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Celá ryba | 400 | 11-13 | | |
| **OVOCIE** | | | | |
| Bobuľové plody | 300 | 6-7 | 5-10 | Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) |
| **CHLIEB** | | | | |
| Rožky<br>(každý pribl. 50 g) | 2 ks<br>4 ks | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier na keramický plech.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Hrianka/Sendvič | 250<br>500 | 4-4½<br>7-9 | | |

# POUŽÍVANIE REŽIMU RÚRY

## Nastavenie režimu rúry

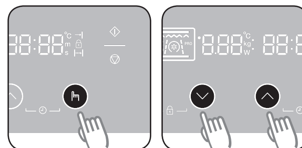
**1.** Trikrát stlačte tlačidlo **REŽIM**, ak chcete zvoliť režim grilu. Ak chcete zvoliť režim prúdenia tepla, stlačte ho dvakrát. Zobrazí sa režim rúry a odporúčaná teplota.



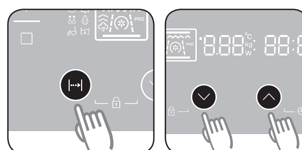


| | | |
|---|---|---|
| | Gril | 220 °C |
| | Prúdenie tepla | 180 °C |

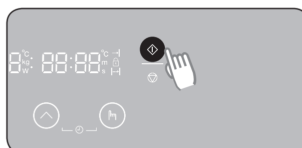
**2.** Stlačte tlačidlo **VYBRAŤ** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú teplotu.



**3.** Stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú dobu varenia.
Max. doba varenia: 10 hodín



**4.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.



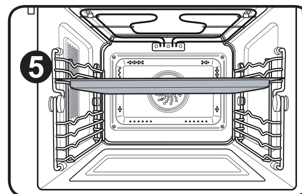


## Grilovanie

Jedlo sa ohrieva horným ohrevným prvkom.

Pri grilovaní použite grilovaciu vložku s keramickým plechom na úrovni 5.

* Nastavenie teploty: 150–230 °C




* Uistite sa, že sklenené nádoby na pečenie sú vhodné pre teplotu varenia 150 až 230 °C.

## Sprievodca varením

Použite teploty a časy v tejto tabuľke ako pokyny pre grilovanie.
Nastavte teplotu grilovania 220 °C a 5 minúty predhrievajte.

| Jedlo | Úroveň police | 1. strana – trvanie (h) | 2. strana – trvanie (h) | Príslušenstvo |
|---|---|---|---|---|
| Kebab na ihlici na opekanie | 5 | 0:08 - 0:10 | 0:06 - 0:08 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Bravčové rezne | 5 | 0:07 - 0:09 | 0:05 - 0:07 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Klobásy | 5 | 0:06 - 0:08 | 0:06 - 0:08 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Kúsky kuraťa | 5 | 0:20 - 0:25 | 0:15 - 0:20 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Pečený losos | 5 | 0:08 - 0:12 | 0:06 - 0:10 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Porciovaná zelenina | 5 | 0:15 - 0:20 | - | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Hrianka | 5 | 0:02 - 0:03 | 0:01 - 0:02 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Syrové hrianky | 5 | 0:03 - 0:05 | - | Grilovacia vložka + Keramický plech |



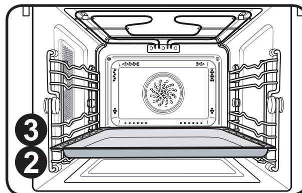
Odporúča sa predhrievanie.
Ak počas varenia otvoríte dvierka, rúra sa vypne.
Rúru znova zapnete zatvorením dvierok a stlačením tlačidla **SPUSTIŤ**.

# Prúdenie tepla

Jedlo ohrieva vzduch prúdiaci z ventilátora a ohrevného prvku, ktoré sú umiestnené v zadnej časti rúry. Toto nastavenie poskytuje rovnomerné ohrievanie a je ideálne pre pečenie.

Umiestnite plech na úroveň ❷ alebo ❸.

* Nastavenie teploty: 40–230 °C




* Uistite sa, že sklenené nádoby na pečenie sú vhodné pre teplotu varenia 40 až 230 °C.

## Sprievodca varením

Teploty a časy v tejto tabuľke používajte ako pokyny pre pečenie.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali pomocou režimu prúdenia tepla.

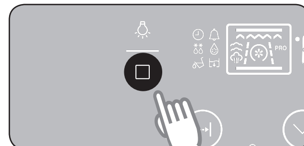
| Jedlo | Úroveň police | Tepl. (°C) | Čas (h) | Príslušenstvo |
|---|---|---|---|---|
| Koláč z lieskových orieškov vo štvorcovej forme | 2 | 160-170 | 1:00 - 1:10 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Citrónový koláč tvarovaný do kruhu alebo v miskovej forme | 2 | 150-160 | 0:50 - 1:00 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Piškótový koláč | 2 | 150-160 | 0:25 - 0:35 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Ovocný koláč s tortovým korpusom | 2 | 150-170 | 0:25 - 0:35 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Plochý bublaninový ovocný koláč (kysnuté cesto) | 3 | 150-170 | 0:30 - 0:40 | Plech na pečenie |
| Croissanty | 2 | 170-180 | 0:10 - 0:15 | Plech na pečenie |
| Pečivo | 2 | 180-190 | 0:10 - 0:15 | Plech na pečenie |
| Sladké pečivo | 3 | 160-180 | 0:10 - 0:20 | Plech na pečenie |
| Hranolky do rúry | 3 | 200-220 | 0:15 - 0:20 | Plech na pečenie |


Odporúča sa predhrievanie.
Ak počas varenia otvoríte dvierka, rúra sa vypne.
Rúru znova zapnete zatvorením dvierok a stlačením tlačidla **SPUSTIŤ**.

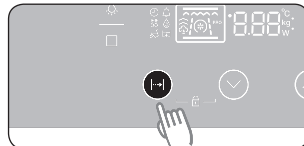
# NASTAVENIE DOBY VARENIA

Dobu varenia môžete nastaviť na max. 10 hodín. Po dovarení sa ohrevné prvky automaticky vypnú.

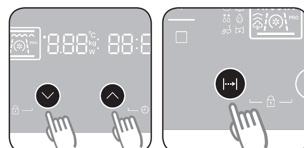
**1.** Vyberte požadovaný režim a funkciu.
V prípade potreby nastavte požadovanú teplotu.



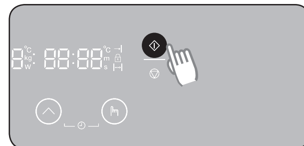
**2.** Stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA**.



**3.** Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** vyberte požadovanú dobu varenia a potom stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA**.



**4.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípanie a rúra sa vypne.

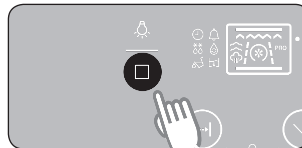


Ak chcete zmeniť naprogramovanú dobu varenia, zopakujte kroky 2 až 4 uvedené vyššie. Ak chcete zrušiť naprogramovanú dobu varenia, stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA** a nastavte čas na hodnotu nula.

# NASTAVENIE ČASU UKONČENIA

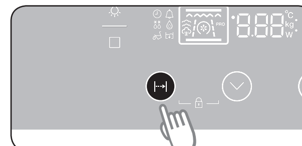
Môžete nastaviť aj konkrétny čas, po uplynutí ktorého má rúra ukončiť varenie.
Čas ukončenia možno použiť len v režimoch grilovania a prúdenia tepla.

**1.** Vyberte požadovaný režim a funkciu.
V prípade potreby nastavte požadovanú teplotu.



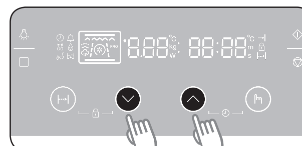
**2.** Na tri sekundy stlačte a podržte tlačidlo **DOBA VARENIA**. Na displeji začne blikať aktuálny čas.

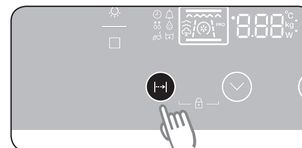
**Príklad:** Aktuálny čas je 13:00.
Na displeji teda začne blikať hodnota „13:00“.



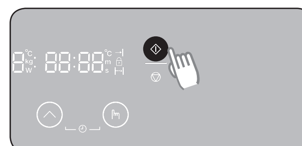
**3.** Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** vyberte požadovaný čas ukončenia varenia a potom stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA**.

**Príklad:** Požadovaný čas je 14:00.





**4.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.
Zobrazí sa doba varenia „1:00“.
Rúra sa okamžite zapne.
Po dosiahnutí času ukončenia varenia zaznie signál, na displeji bude blikať hodnota „0:00“ a rúra sa vypne.





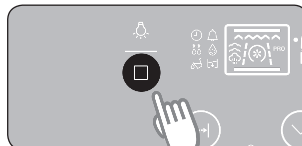
1) Čas ukončenia varenia môžete v prípade potreby upraviť.
Stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA**, pomocou tlačidiel **NAHOR** alebo **NADOL** zmeňte čas a potom znova stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA**.
2) Ak chcete zrušiť čas ukončenia varenia, stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA**, čas nastavte na hodnotu „0:00“ a potom znova stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA**.

# NASTAVENIE ONESKORENÉHO SPUSTENIA

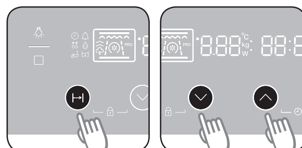
Na odloženie spustenia činnosti rúry použite funkciu Oneskorené spustenie.

**Príklad:** Aktuálny čas: 12:00
Čas varenia: 2 hodiny
Čas ukončenia: varenie chcete ukončiť o 18:00.

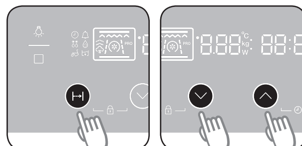
1. Vyberte požadovaný režim a funkciu.
   V prípade potreby nastavte teplotu.



2. Stlačte tlačidlo **DOBA VARENIA** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú dobu varenia. (V tomto prípade dve hodiny.)

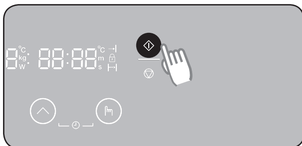


3. Na tri sekundy stlačte a podržte tlačidlo **DOBA VARENIA**.
   - K aktuálnemu času sa pripočíta doba varenia. V tomto prípade sa na displeji zobrazí hodnota „14:00“.



4. Stlačte tlačidlo **NAHOR** alebo **NADOL** a nastavte požadovaný čas ukončenia varenia.
   - V tomto prípade „18:00“.
     Do piatich sekúnd sa nastaví požadovaný čas ukončenia varenia.

5. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.
   Na displeji sa zobrazí ikona aktivácie funkcie Oneskorené spustenie. Rúra sa automaticky spustí v určenom čase (o 16:00) a na displeji sa zobrazí doba varenia.





1) Dobu varenia a čas ukončenia varenia možno pred dosiahnutím určeného času zmeniť.
2) Po dovarení zaznie signál, na displeji bude blikať hodnota „0:00“ a rúra sa vypne.



VAROVANIE

Nenechávajte jedlo v rúre príliš dlho, mohlo by sa pokaziť.

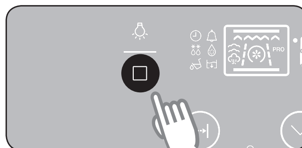
# KOMBINOVANÝ REŽIM

## Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Tento režim využíva vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu, a varí rýchlosťou mikrovlnného ohrevu. Čas varenia sa zníži a jedlo zhnedne. Vhodné kombinácie jedál zahŕňajú všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (zapekané cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby zhnedla vrchná časť jedla. Tento režim možno tiež použiť na veľké porcie jedla, ktoré sú chutnejšie s opečenou a chrumkavou kôrkou.

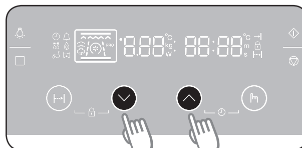
## Nastavenie funkcie Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo **REŽIM**.
   Zobrazí sa režim rúry, čas a úroveň výkonu.

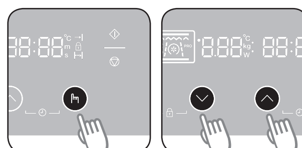




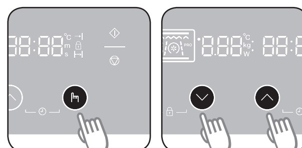
2. Stlačte tlačidlo **NAHOR** alebo **NADOL** a nastavte požadovanú dobu varenia.



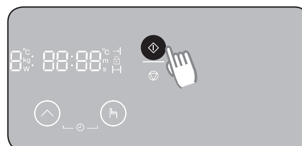
3. Stlačte tlačidlo **VYBRAŤ** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú úroveň výkonu.



4. Stlačte tlačidlo **VYBRAŤ** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú teplotu.



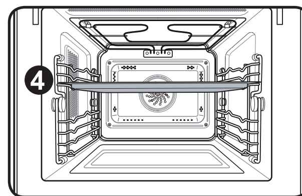
5. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.



Pri režime mikrovlnného ohrevu s grilovaním sa zvyčajne umiestni keramický plech s grilovacou vložkou na úroveň ❹.

* Nastavenie výkonu mikrovlnného ohrevu: 100–600 W

* Nastavenie teploty: 40–200 °C




* Uistite sa, že sklenené nádoby na pečenie sú vhodné pre teplotu varenia 40 až 200 °C.

## Sprievodca varením

Pri varení sa riaďte pokynmi o úrovni výkonu, teplote a časoch varenia uvedenými v nasledujúcej tabuľke. Nevyžaduje sa predhrievanie.

| Jedlo | Úroveň police | Úroveň výkonu (W) | Tepl. (°C) | 1. strana – trvanie (min.) | 2. strana – trvanie (min.) | Príslušenstvo |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zapekané zemiaky | 4 | 600 | 180-200 | 10-15 | - | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Grilované paradajky | 4 | 300 | 160-180 | 05-10 | - | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou | 4 | 450 | 180-200 | 10-20 | - | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Opekaná ryba | 4 | 300 | 180-200 | 04-08 | 04-06 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Kúsky kuraťa | 4 | 300 | 180-200 | 10-15 | 10-15 | Grilovacia vložka + Keramický plech |

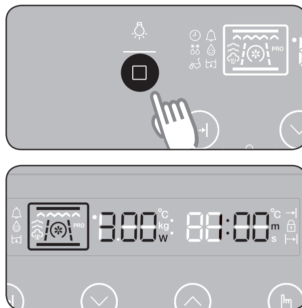
# Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom a skracuje čas varenia, pričom na jedle vytvára hnedý a chrumkavý povrch. Jedlá vhodné pre tento režim sú všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj dusené a zapečené pokrmy, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, záviny a koláče s posýpkou, pečená zelenina, čajové pečivo a chlieb.

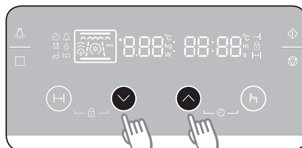
# Nastavenie funkcie Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla



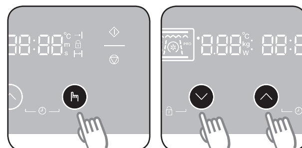
1. Päťkrát stlačte tlačidlo **REŽIM**.
   Zobrazí sa režim rúry, čas a úroveň výkonu.



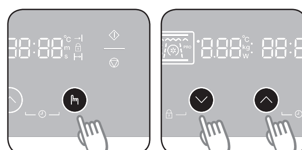
2. Stlačte tlačidlo **NAHOR** alebo **NADOL** a nastavte požadovanú dobu varenia.



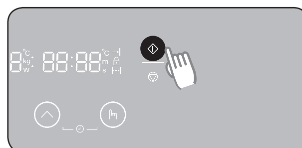
3. Stlačte tlačidlo **VYBRAŤ** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú úroveň výkonu.



4. Stlačte tlačidlo **VYBRAŤ** a potom stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte požadovanú teplotu.



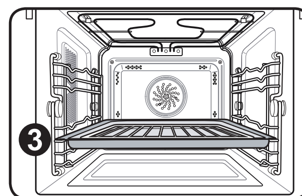
5. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.



Pri režime mikrovlnného ohrevu s prúdením tepla sa zvyčajne umiestni keramický plech s grilovacou vložkou na úroveň 3.

* Nastavenie výkonu mikrovlnného ohrevu: 100–600 W

* Nastavenie teploty: 40–200 °C




* Uistite sa, že sklenené nádoby na pečenie sú vhodné pre teplotu varenia 40 až 200 °C.

## Sprievodca varením

Pri varení sa riaďte pokynmi o úrovni výkonu, teplote a časoch varenia uvedenými v nasledujúcej tabuľke. Nevyžaduje sa predhrievanie.

| Jedlo | Úroveň police | Úroveň výkonu (W) | Tepl. (°C) | 1. strana – trvanie (min.) | 2. strana – trvanie (min.) | Príslušenstvo |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celé kura 1,2 kg | 3 | 450 | 180-200 | 25-30 | 15-25 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Pečená hovädzina/ Jahňacina (stredne prepečená) | 3 | 300 | 180-200 | 15-20 | 15-20 | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Mrazené lasagne/ Zapekané cestoviny | 3 | 450 | 180-200 | 20-25 | - | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Pečené zemiaky | 3 | 450 | 180-200 | 10-15 | - | Grilovacia vložka + Keramický plech |
| Torta z čerstvého ovocia | 3 | 100 | 160-180 | 40-50 | - | Keramický plech |

# POUŽÍVANIE REŽIMU PRÍPRAVY ZELENINOVÝCH JEDÁL

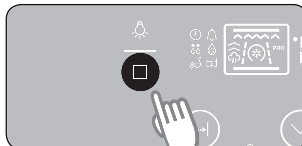
Pridajte 30 až 45 ml studenej vody na každých 250 g pokrmu, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite si tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času (pozrite si tabuľku). Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení.
Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Prikryte a nechajte tri minúty odstáť.



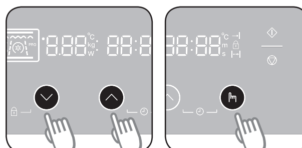
Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky.
Čím menšie sú jednotlivé kúsky zeleniny, tým rýchlejšie sa uvaria.

## Nastavenie režimu prípravy zeleninových jedál

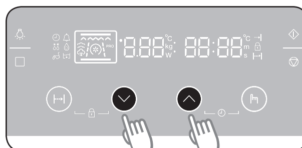
**1.** Šesťkrát stlačte tlačidlo **REŽIM**.
Zobrazí sa režim prípravy zeleninových jedál.



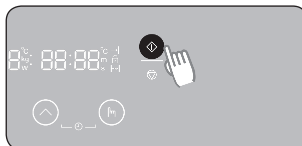
**2.** Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** vyberte požadovaný režim prípravy zeleninových jedál a potom stlačte tlačidlo **VYBRAŤ**.



**3.** Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte hmotnosť.
V prípade, že nenastavíte hmotnosť, po uplynutí piatich sekúnd sa nastaví automaticky.



**4.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.



## Sprievodca nastavením režimu prípravy zeleninových jedál

Nasledujúca tabuľka uvádza desať zeleninových jedál. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania. Tieto automatické programy obsahujú špeciálne režimy varenia, ktoré boli vyvinuté pre vaše pohodlie.

| Nie | Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň police | Odporúčanie |
|---|---|---|---|---|---|
| U:01 | Kvietky brokolice | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Keramický plech | 1 | Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (dve polievkové lyžice) vody pri varení 0,2 až 0,3 kg surovín a 45 až 60 ml (tri až šyri polievkové lyžice) na 0,3 až 0,4 kg surovín. Misku uložte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. |
| U:02 | Ružičky karfiolu | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Keramický plech | 1 | Čerstvý karfiol umyte, očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (dve polievkové lyžice) vody pri varení 0,2 až 0,3 kg surovín a 45 až 60 ml (tri až šyri polievkové lyžice) na 0,3 až 0,4 kg surovín. Misku uložte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. |
| U:03 | Porciované mrkvy | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Keramický plech | 1 | Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (dve polievkové lyžice) vody pri varení 0,2 až 0,3 kg surovín a 45 až 60 ml (tri až štyri polievkové lyžice) na 0,4 až 0,5 kg surovín. Misku uložte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. |
| U:04 | Zemiaky v šupke | 0,3-0,4<br>0,7-0,8 | Keramický plech | 1 | Opláchnite a očistite zemiaky, potrite ich olivovým olejom a šupku prepichnite nožom. Uložte ich na keramický plech. Po varení ich nechajte tri až päť minút odstáť. |
| U:05 | Ošúpané zemiaky | 0,4-0,5<br>0,7-0,8 | Keramický plech | 1 | Opláchnite a ošúpte zemiaky, rozrežte ich na polovice a vložte do sklenenej misy s vekom, ktorá je určená na varenie v rúre. Pridajte 15–30 ml vody (1–2 polievkové lyžice). Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia. 3-5 minút nechajte odstáť. |

| Nie | Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň police | Odporúčanie |
|---|---|---|---|---|---|
| U:06 | Cukiny | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Keramický plech | 1 | Cukiny nasekajte na plátky.<br>Dolejte 30 ml (dve polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla.<br>Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté.<br>Uvarte až do jemného stavu. |
| U:07 | Plátky baklažánu | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | Keramický plech | 1 | Baklažány nakrájajte na tenké plátky a pokvapkajte ich 15 ml (jedna polievková lyžica) citrónovej šťavy.<br>Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté.<br>Po dovarení zamiešajte. |
| U:08 | Plátky cibule | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Keramický plech | 1 | Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte 15 ml (jedna polievková lyžica) vody.<br>Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté.<br>Po dovarení zamiešajte. |
| U:09 | Miešaná zelenina | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Keramický plech | 1 | Opláchnite a očistite čerstvú zeleninu.<br>Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 15 ml (jednu polievkovú lyžicu) vody na 0,2 až 0,3 kg surovín a 30 ml (dve polievkové lyžice) na 0,4 až 0,5 kg surovín. Misku umiestnite do stredu taniera. Varte zakryté.<br>Po dovarení zamiešajte. |
| U:10 | Biela ryža | 0,2-0,3 | Keramický plech | 1 | Použite veľkú misu z ohňovzdorného skla s vekom. (Uvedomte si, že ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem.) Varte zakryté.<br>Po varení pred odstátím zamiešajte.<br>Pridajte soľ alebo bylinky a maslo.<br>Upozorňujeme, že ryža nemusela absorbovať po skončení varenia všetku vodu. |



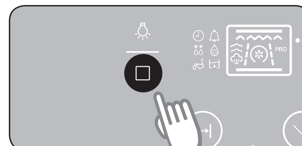
Režim rýchleho varenia používa mikrovlnnú energiu na ohrievanie jedla.
Preto sa musia pri používaní tohto režimu striktne dodržiavať pokyny pre riad na varenie a iné bezpečnostné opatrenia pre mikrovlnné rúry.

# POUŽÍVANIE REŽIMU AUTOMATICKÉHO VARENIA

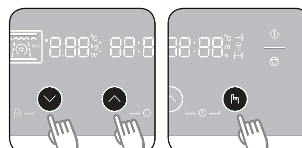
Režim automatického varenia ponúka 15 predprogramovaných nastavení (10 nastavení automatického varenia a 5 nastavení automatického rozmrazovania), ktoré vám umožnia pohodlne variť, opekať a piecť vaše obľúbené jedlá. Automaticky sa nastaví doba varenia a úroveň výkonu. Jednoducho vyberte jedno z 15 nastavení, nastavte hmotnosť a spustite varenie.

## Nastavenie režimu automatickej ponuky

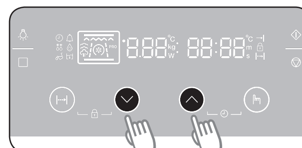
1. Sedemkrát stlačte tlačidlo **REŽIM**.
   Zobrazí sa režim automatického varenia.



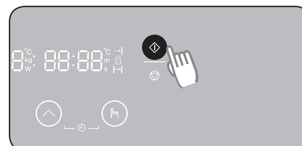
2. Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** vyberte požadovaný režim automatického varenia a potom stlačte tlačidlo **VYBRAŤ**.



3. Stlačením tlačidla **NAHOR** alebo **NADOL** nastavte hmotnosť. V prípade, že nenastavíte hmotnosť, po uplynutí piatich sekúnd sa nastaví automaticky.



4. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.





- Niektoré typy automatického varenia vyžadujú otočenie jedla.
  Rúra vás na to upozorní pípaním.
- Zobrazí sa teplota rúry.
- V režime automatického varenia nemožno meniť hodnoty teploty ani času.

## Sprievodca nastaveniami režimu automatického varenia

Nasledujúca tabuľka uvádza 10 automatických programov na ohrev, varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania. Tieto automatické programy obsahujú špeciálne režimy varenia, ktoré boli vyvinuté pre vaše pohodlie.

| Nie | Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň police | Odporúčanie |
|---|---|---|---|---|---|
| A:01 | Plátky jedla | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Keramický plech | 1 | Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Po dovarení nechajte na 3 minúty odstáť. |
| A:02 | Mrazená pizza | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Grilovacia vložka + Keramický plech | 2 | Mrazenú pizzu vložte do rúry. |
| A:03 | Mrazené lasagne | 0,4-0,45<br>0,6-0,65 | Grilovacia vložka + Keramický plech | 2 | Mrazené lasagne vložte do vhodne veľkého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla alebo keramického taniera. Po zohriatí nechajte 2–3 minúty odstáť. |
| A:04 | Celé kura | 1,1-1,15<br>1,2-1,25 | Grilovacia vložka + Keramický plech | 2 | Potrite chladené kura olejom a koreninami. Položte ho prsiami nadol do stredu mriežky grilovacej vložky umiestnenej v keramickom plechu. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla Spustiť. Po varení nechajte 5 minúty odstáť. |

| Nie | Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň police | Odporúčanie |
|---|---|---|---|---|---|
| A:05 | Kuracie kúsky | 0,6-0,7<br>0,9-1,0 | Grilovacia vložka + Keramický plech | 4 | Chladené kuracie kúsky potrite olejom a koreninami. Položte ich na grilovaciu vložku s keramickým plechom s kožou smerom nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte. Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť. |
| A:06 | pečená jahňacina | 0,8-0,9<br>1,1-1,2 | Grilovacia vložka + Keramický plech | 3 | Marinované jahňacie mäso položte na mriežku grilovacej vložky umiestnenú v keramickom plechu. Po zapípaní mäso otočte a znova spustite pečenie. |
| A:07 | Mrazené hranolčeky do rúry | 0,3-0,4<br>0,45-0,5 | Plech na pečenie | 3 | Rozmiestnite mrazené hranolky do rúry na kovový plech na pečenie. |
| A:08 | Pečené polovice zemiakov | 0,4-0,5<br>0,6-0,7 | Grilovacia vložka + Keramický plech | 4 | Zemiaky rozrežte na polovičky. Uložte ich do kruhu na plech, pričom rozrezaná strana musí smerovať na gril. Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť. |
| A:09 | Jablkový koláč | 1,2-1,4 | Plech na pečenie | 2 | Jablkový koláč umiestnite do okrúhlej kovovej formy. Položte ho na plech na pečenie. Hmotnostný rozsah zahŕňa jablká a ostatné suroviny. |
| A:10 | Holandský bochník | 0,7-0,8 | Plech na pečenie | 3 | Čerstvé cesto vlejte do štvorcovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Formu uložte pozdĺžne k dvierkam na plech na pečenie. |





## Sprievodca automatickými nastaveniami rýchleho rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického rozmrazovania. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.
Mäso, hydinu a rybu umiestnite na keramický plech.

| Nie | Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň police | Odporúčanie |
|---|---|---|---|---|---|
| d:01 | Mäso | 0,2-1,5 | Keramický plech | 1 | Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. |
| d:02 | Hydina | 0,2-1,5 | Keramický plech | 1 | Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. |
| d:03 | Ryba | 0,2-1,5 | Keramický plech | 1 | Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. |
| d:04 | Chlieb/ Koláč | 0,1-0,8 | Keramický plech | 1 | Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramický priečinok a ak to bude možné, po zapínaní rúry ho otočte. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. |
| d:05 | Ovocie | 0,1-0,6 | Keramický plech | 1 | Mrazené ovocie rovnomerne rozmiestnite na keramickom plechu. Tento program je vhodný pre ovocie, ako napríklad maliny, zmiešané bobuľové plody a tropické ovocie. |



Režim rýchleho rozmrazovania používa mikrovlnnú energiu na ohrievanie jedla. Preto sa musia pri používaní tohto režimu striktne dodržiavať pokyny pre riad na varenie a iné bezpečnostné opatrenia pre mikrovlnné rúry.



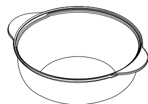


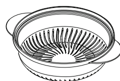


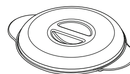


# SPRIEVODCA ZDRAVÝM VARENÍM NA PARE

Systém na zdravú prípravu pokrmov na pare je založený na princípe varenia v pare a je určený na rýchle a zdravé varenie pomocou mikrovlnnej rúry Samsung.
Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty.
Systém na zdravú prípravu pokrmov na pare v mikrovlnnej rúre pozostáva z troch dielov:


Miska


Vkladací priečinok


Pokrievka

Všetky diely znesú teplotu -20 °C až 140 °C.
Systém je vhodný na uloženie v mrazničke. Diely možno používať osobitne alebo spolu.

## PODMIENKY POUŽITIA:

 Systém nepoužívajte:

- na prípravu jedál s vysokým obsahom cukru alebo tuku,
- s funkciou grilovania, funkciou rotujúceho prúdenia tepla ani na varnej platni.

 Pred prvým použitím všetky diely dôkladne opláchnite vodou s čistiacim prípravkom.

 Príslušné doby varenia nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

## ÚDRŽBA:

 Systém na prípravu jedál na pare možno umývať v umývačke riadu.

 Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a prostriedok na umývanie riadu.
Nepoužívajte drsné hubky.

 Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu zafarbiť plastové časti.
Je to normálne a nejedná sa o chybu výroby.

## ROZMRAZOVANIE:

Vložte zmrazené potraviny do misky systému na prípravu v pare bez pokrievky.
Tekutina zostane v spodnej časti misky a nebude mať vplyv na kvalitu potravín.



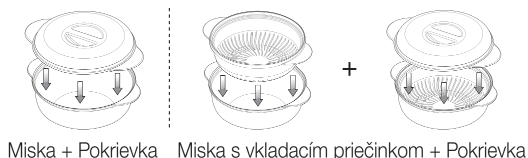
NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_SK.indd 50 2014-11-04 5:35:16

## VARENIE:

| Jedlo | Veľkosť porcie | Výkon (W) | Doba varenia v (min.) | Manipulácia |
|---|---|---|---|---|
| **Artičoky** | 300 g<br>(1 až 2 ks) | 800 W | 5-6 | Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte vkladací priečinok do misky. Artičoky poukladajte na podnos. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou. 1-2 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Čerstvá zelenina** | 300 g | 800 W | 4-5 | Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, papriku) odvážte. Vložte podnos do misky.<br>Zeleninu rozložte na vkladací priečinok. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. 1-2 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Mrazená zelenina** | 300 g | 600 W | 8-9 | Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Mrazenú zeleninu vložte do parnej misky. Vložte vkladací priečinok do misky. Pridajte 1 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.<br>Po uvarení a odstátí dobre premiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Ryža** | 250 g | 800 W | 15-18 | Miska + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Ryžu vložte do parnej misky. Pridajte 500 ml studenej vody.<br>Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hnedú ryžu 10 minút. 5-10 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Zemiaky v šupke** | 500 g | 800 W | 7-8 | Miska + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do parnej misky.<br>Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.<br>2-3 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Dusené mäso (chladené)** | 400 g | 600 W | 5½-6½ | Miska + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Dusené mäso vložte do parnej misky. Zakryte pokrievkou.<br>Pred odstátím dobre zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Polievka (chladená)** | 400 g | 800 W | 3-4 | Miska + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Nalejte do parnej misky. Zakryte pokrievkou.<br>Pred odstátím dobre zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť. | | | |

| Jedlo | Veľkosť porcie | Výkon (W) | Doba varenia v (min.) | Manipulácia |
|---|---|---|---|---|
| **Mrazená polievka** | 400 g | 800 W | 8-10 | Miska + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Mrazenú polievku dajte do parnej misky. Zakryte pokrievkou.<br>Pred odstátím dobre zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Mrazené kysnuté guľky plnené lekvárom** | 150 g | 600 W | 1½-2½ | Miska + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Vrch plnených guliek navlhčite studenou vodou.<br>Do parnej misky vložte vedľa seba 1-2 mrazené guľôčky.<br>Zakryte pokrievkou. 2-3 minút nechajte odstáť. | | | |
| **Ovocný kompót** | 250 g | 800 W | 3-4 | Miska + Pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte.<br>Vložte do parnej misky.<br>Pridajte 1–2 polievkové lyžice vody a 1–2 polievkové lyžice cukru.<br>Zakryte pokrievkou. 2-3 minút nechajte odstáť. | | | |

## Manipulácia s parnou nádobou na zdravé varenie




Miska + Pokrievka    Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka

## BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

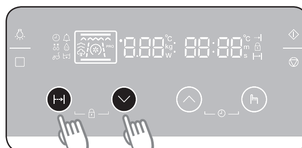
- Pri otváraní pokrievky systému na prípravu jedál na pare buďte mimoriadne opatrní. Unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Na manipuláciu po dokončení varenia použite kuchynské chňapky.

# DETSKÁ BEZPEČNOSTNÁ ZÁMKA

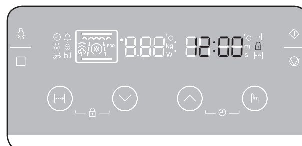
Detská bezpečnostná zámka vám umožní uzamknúť ovládací panel s cieľom zabrániť neúmyselnému použitiu.

## Uzamknutie rúry

1. Na tri sekundy stlačte a podržte tlačidlá **DOBA VARENIA** a **NADOL**.

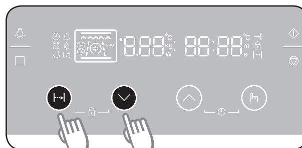


2. Na displeji sa zobrazí symbol zámky, ktorý znamená uzamknutie všetkých funkcií.

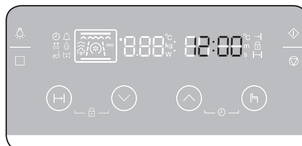


## Odomknutie rúry

1. Na tri sekundy stlačte a podržte tlačidlá **DOBA VARENIA** a **NADOL**.



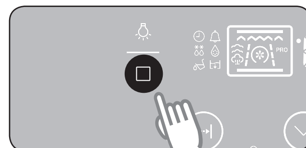
2. Symbol zámky z displeja zmizne, čo znamená odomknutie všetkých funkcií.



# POUŽÍVANIE REŽIMU ČISTENIA PAROU

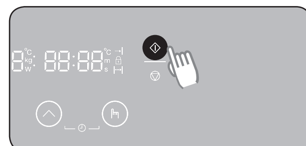
Funkcia čistenia parou vám umožňuje za 15 minút dezinfikovať rúru.

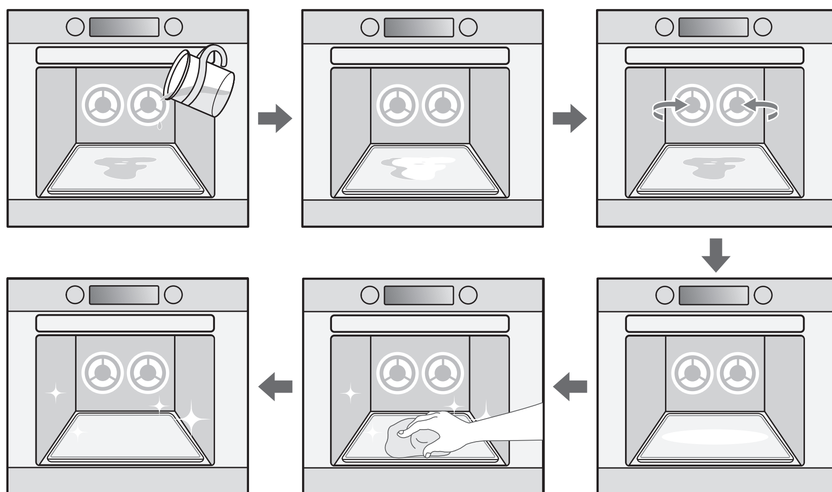
**1.** Osemkrát stlačte tlačidlo **REŽIM**.
Zobrazí sa čas (15:00).



**2.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.
Rúra sa automaticky zapne.

- Po 15 minútach sa rúra automaticky zastaví.
Utrite ju suchou tkaninou.







- Túto funkciu používajte len v prípade, ak rúra úplne vychladla na izbovú teplotu.
- NEPOUŽÍVAJTE destilovanú vodu.
- Z bezpečnostných dôvodov na čistenie mikrovlnnej rúry NEPOUŽÍVAJTE čističe s vodou pod vysokým tlakom alebo tryskové čističe.

# riešenie problémov a informačné kódy



## USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Opravu môže uskutočniť len kvalifikovaný servisný technik.

Ak je potrebný servis rúry, odpojte ju a kontaktujte zákaznícke stredisko spoločnosti SAMSUNG.

Pri volaní majte pripravené nasledujúce informácie:
- Číslo modelu a sériové číslo (nachádza sa na zadnej strane rúry.)
- Podrobnosti o záruke
- Jasný popis problému

Ak sa rúra musí dočasne uskladniť, použite čisté suché miesto, pretože prach a vlhkosť môžu rúru poškodiť.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak máte s rúrou problém, vyskúšajte nižšie uvedené navrhované riešenia. Môže vám ušetriť čas a problémy spojené so zbytočnou žiadosťou o servis.

### Nefunguje rúra ani displej rúry.

- Skontrolujte, či je zástrčka poriadne zapojená do elektrickej zásuvky.
- Ak je elektrická zásuvka vybavená vypínačom, uistite sa, že je zapnutá.
- Odpojte zástrčku od zásuvky, počkajte 10 sekúnd a znova ju zapojte.
- Resetujte istič alebo vymeňte spálenú poistku.
- Zapojte rúru do inej zásuvky.
- Zapojte do zásuvky iný spotrebič. Ak nefunguje ani daný spotrebič, zavolajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám opravil elektrickú zásuvku.

### Displej rúry funguje, ale rúra sa nechce zapnúť.

- Uistite sa, či sú pevne uzatvorené dvierka.
- Skontrolujte, či v tesnení dvierok nie je zaseknutý nejaký obal alebo iný predmet.
- Skontrolujte, či dvierka nie sú poškodené.
- Dvakrát stlačte tlačidlo Zrušiť a zadajte všetky pokyny na varenie.

### Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo Spustiť.

- Uistite sa, či sú dvierka úplne uzavreté.

## Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami.
  Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú.
  Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

## Rúra sa vypne pred uplynutím nastaveného času.

- Možno došlo k výpadku elektrickej energie. Ak došlo k výpadku energie, na indikátore času sa zobrazí hodnota 88:88.
- Vynulujte hodiny a všetky nastavenia varenia.
- Resetujte istič alebo vymeňte spálenú poistku.
- Uistite sa, že rúra je umiestnená v súlade s inštalačnou príručkou.

## Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Skontrolujte, či je pre daný typ jedla nastavená vhodná dĺžka varenia.
- Skontrolujte, či je nastavená vhodná úroveň výkonu.

## Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Uistite sa, či sú pevne uzatvorené dvierka.
- Skontrolujte, či je správne nastavený časovač a/alebo či je stlačené tlačidlo spustenia.
- Resetujte istič alebo vymeňte spálenú poistku.

## V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Odstráňte kovové náradie, riad alebo ihlice.
- Ak používate fóliu, použite iba úzke pásy a uistite sa, že medzi fóliou a vnútornými stenami rúry je aspoň 2,5 cm voľného priestoru.

## Príliš hlučná prevádzka.

- Rúra je počas prevádzky hlučná. Je to normálne.
  Ak neustále počujete neprirodzené zvuky, obráťte sa na stredisko podpory spoločnosti Samsung.

## Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete pozorovať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, displej sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

## Žiarovka nesvieti.

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne.
  Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

## Ventilátor pokračuje v prevádzke aj po vypnutí rúry.

- Je to normálny jav. Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke po vypnutí rúry kvôli jej ochladeniu.

## Kondenzácia v rúre.

- Ide o bežný jav. Po varení to jednoducho utrite.

## Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.

- Ide o bežný jav.

## Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.

- Ide o bežný jav.

## Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

- Ide o bežný jav.

# INFORMAČNÉ KÓDY

<table>
<tr><th>Kód</th><th>Problém</th><th>Riešenie</th></tr>
<tr><td>SE</td><td>CHYBA BLOKOVANÉHO TLAČIDLA<br>Táto chyba vzniká pri stlačení a podržaní tlačidla na viac ako 60 sekúnd.</td><td rowspan="2">Rúru vypnite stlačením tlačidla ZASTAVIŤ/ZRUŠIŤ.<br>Po vychladnutí rúru opäť zapnite.<br>Ak problém pretrváva aj po vykonaní akcie uvedenej vyššie, kontaktujte stredisko podpory spoločnosti SAMSUNG.</td></tr>
<tr><td>E-25</td><td>CHYBA NEPRIMERANEJ TEPLOTY V MIKROVLNNEJ RÚRE<br>Táto chyba nastane, keď teplota vnútri rúry presiahne počas režimu mikrovlnného ohrevu 210 °C.</td></tr>
<tr><td>E-21</td><td>CHYBA OTVORENÉHO SNÍMAČA TEPLOTY<br>Táto chyba sa objavuje v dôsledku chybného snímača, zle zapojených káblov, chybnej DPS.</td><td rowspan="6">Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.</td></tr>
<tr><td>E-22</td><td>CHYBA SKRATOVANÉHO SNÍMAČA TEPLOTY<br>Táto chyba sa objavuje v dôsledku chybného snímača, zle zapojených káblov, chybnej DPS.</td></tr>
<tr><td>E-24</td><td>CHYBA NEPRIMERANEJ TEPLOTY<br>Táto chyba nastane, keď teplota vnútri rúry presiahne na 10 minút 250 °C.</td></tr>
<tr><td>E-81</td><td rowspan="3">CHYBA KOMUNIKÁCIE</td></tr>
<tr><td>E-83</td></tr>
<tr><td>E-53</td></tr>
</table>



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_SK.indd 58 2014-11-04 5:35:18

# technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry NQ50H5537KB značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.



## TECHNICKÉ ÚDAJE

| | | |
|---|---|---|
| **Model** | | NQ50H5537KB |
| **Zdroj energie** | | 230 V pri 50 Hz |
| **Príkon napájania** | Maximálny výkon | 3000 W |
| | Režim mikrovlnného ohrevu | 1650 W |
| | Režim grilu | 2500 W |
| | Režim prúdenia tepla | 2500 W |
| **Výstupný výkon** | | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Prevádzková frekvencia** | | 2450 MHz |
| **Magnetron** | | OM75P (21) |
| **Metóda chladenia** | | Motor chladiaceho ventilátora |
| **Rozmery** | Veľkosť zariadenia | Š 595 x V 454,2 x H 570 mm |
| | Veľkosť vstavaného zariadenia | Š 555 x V 445 x H 548,8 mm |
| **Objem** | | 50 litrov |
| **Hmotnosť** | Čistá | 38,3 kg |
| | Dodanie | 45,5 kg |
| **Úroveň hluku** | | 44,0 dBA |




OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 331 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 31, Безплатна телефонна линия | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-786)<br>0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 *<br>* (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG)<br>Apel GRATUIT | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG(0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |

DE68-04306B-00



NQ50H5537KB

# Kombinovaná vestavná mikrovlnná trouba

## uživatelská a instalační příručka

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.




**Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.**

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.



# obsah

# bezpečnostní informace

## JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

## POPISKY SYMBOLŮ A IKON


VÝSTRAHA — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.


VAROVÁNÍ — Rizika nebo nebezpečná zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

 Výstraha: Nebezpečí požáru

 Výstraha: Horký povrch

 Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem

 Výstraha: Výbušný materiál

 Neprovádějte.

 Nedotýkejte se.

 Nerozebírejte.

 Dodržte přesně pokyny.

 Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

 Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

 Vyžádejte si pomoc servisního střediska.

 Poznámka

 Důležité

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

**Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.**

 **VÝSTRAHA (týká se pouze režimu mikrovlnné trouby)**

 **VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

| | |
|---|---|
| | **VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie. |
| | Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti. |
| | **VÝSTRAHA:** Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití. |
| | **VÝSTRAHA:** Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem. |
| | Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. |
| | Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout. |
| | Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru. |
| | Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny. |
| | **VÝSTRAHA:** V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. |

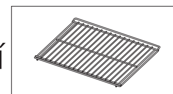
| | |
|---|---|
| ★ | **VÝSTRAHA:** Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu. |
| ⊘ | V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. |
| ★ | Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin. |
| ☛ | Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci. |
| ⊘ | Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech. |
| ★ | Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání. |
| ★ | Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály. |
| ✆ | Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací. |
| ⊘ | **VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi. |
| ⊘ | Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe. |
| ★ | Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby. |
| ★ | Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu. |

| | |
|---|---|
| ★ | Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. |
| ☛ | Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž. |

| ⚠ **VÝSTRAHA (týká se pouze režimu trouby) – volitelně** | |
|---|---|
| ☛ | **VÝSTRAHA:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty. |
| ★ | Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby. |
| ⃠ | **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se. |
| ⃠ | Nesmí se používat parní čistič. |
| ⃠ | **VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. |
| ★ | **VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.<br>Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.<br>Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte. |
| ★ | Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče. |

| | |
|---|---|
| 🛇 | Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla. |
| ✋ | Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. |
| ✋ | Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké. |
| ☛ | Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let. |
| 🛇 | Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání. |

☛ Vkládejte rošt nahoru ohnutou stranou rámu dozadu, aby byla zajištěna podpora při vaření velkých porcí.



☛ Rošt nepoužívejte při režimu mikrovlnné trouby.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.
Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

## POKYNY K INSTALACI

### Obecné

### Technické informace

**Napájení : 230 V ~ 50 Hz**

**Rozměry (Š x V x H)**

Vnější rozměry : 595 x 454,2 x 570 mm
Vnitřní rozměry : 555 x 445 x 548,8 mm

Tento spotřebič splňuje předpisy Evropské unie.
Likvidace obalového materiálu a spotřebiče
Obalový materiál je recyklovatelný.
Obalový materiál může obsahovat následující látky:
- lepenka;
- polyetylénová fólie (PE);
- bezfreonový polystyren (polystyrenová tvrdá pěna).

Zajistěte odpovídající likvidaci těchto materiálů v souladu s místními předpisy.

Informace o tom, jak řádně likvidovat domácí spotřebiče, vám poskytnou příslušné úřady.

**Bezpečnost**

Spotřebič musí zapojovat kvalifikovaný technik. Trouba NENÍ určena k použití v komerčním kuchyňském provozu. Je určena výhradně pro domácí přípravu pokrmů. Spotřebič je během provozu a po jeho skončení horký. Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud jsou v blízkosti trouby malé děti.

**Elektrické připojení**

Elektrická zásuvka, ke které bude spotřebič připojen, musí vyhovovat místním předpisům. Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.

**Instalace do skříňky**

Kuchyňské skříňky, které se budou dotýkat trouby, musí být odolné vůči teplotám až 100 °C.
Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za poškození skříněk vlivem tepla.

Obrázek 1. Nasuňte troubu částečně do výklenku. Napájecí kabel protáhněte k zásuvce.

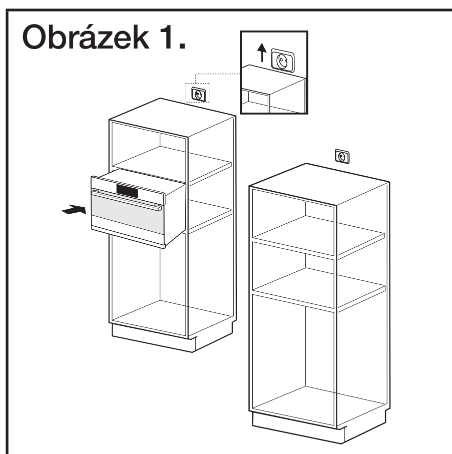
Obrázek 2. Troubu zcela zastrčte do výklenku.

Obrázek 3. Upevněte troubu pomocí dvou dodávaných šroubů (4 x 25 mm).

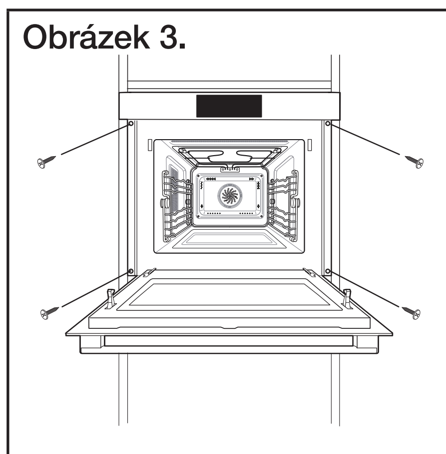
Obrázek 4. Zapojte spotřebič do zásuvky. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje.



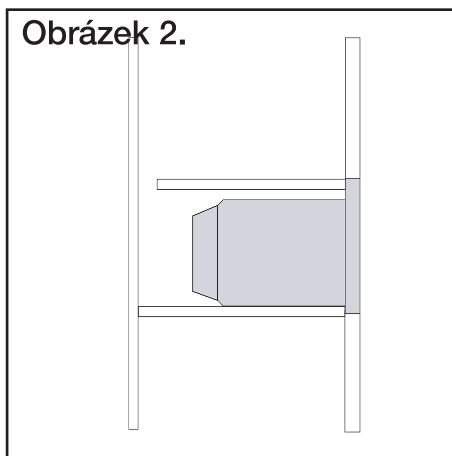
Obrázek 1.



Obrázek 3.



Obrázek 2.



Obrázek 4.



# Rozměry vestavěné varianty

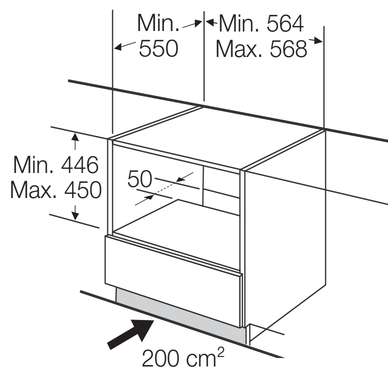
Min. 550
200 cm²
600
Min. 50
Min. 564 ~ 568
555
85
Min. 446
Max. 450
454,2
358
445
Prostor pro
elektrickou zásuvku
(30 ¢ otvor)
595
549
21
341
200 cm²



Při vybalování výrobku z obalu využijte 2 bočních držadel a rukojeti dvířek spotřebiče.

Boční držadlo
Boční držadlo
Rukojeť dvířek

## Rozměry vestavěné varianty



## ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedocházelo k usazování částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (Pouze model s otočným talířem)

☛ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

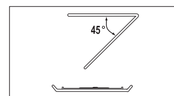
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, umyjte talíř v myčce.

**NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů.
**NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částečky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

**Vyčistěte** vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je. (Pouze model s výklopným topným tělesem)



## SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření. Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Rozbitý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

**NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
**Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

| | VÝSTRAHA | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla. | ✓ | ✓ | | |
| | K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou. | ✓ | ✓ | | |
| | Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy. | ✓ | ✓ | | |
| | Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **VÝSTRAHA:** Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Během ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.<br>Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:<br>• Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.<br>• Zakryjte jej čistým suchým obvazem.<br>• Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození plechu nebo roštu. | | | | ✔ |
| Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny. | ✔ | | | ✔ |

| ⚠ VAROVÁNÍ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod.<br>Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.<br>Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla. | ✔ | ✔ | | |
| V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod. | | | ✔ | ✔ |
| Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí. | ✔ | | ✔ | |
| Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení. | | | ✔ | |
| Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát. | | | ✔ | |
| Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže.<br>Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou. | | | ✔ | |
| Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Mikrovlnná trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby. | ✔ | | | ✔ |
| Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby) | ✔ | | ✔ | |
| Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně. | ✔ | ✔ | ✔ | |



## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:

(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)

(2) závěsy dvířek (nesmějí být rozbité ani uvolněné)

(3) těsnění dvířek a povrch těsnění

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

(a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

(b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



## SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

**(Platí pro země s odděleným systémem sběru)**

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.



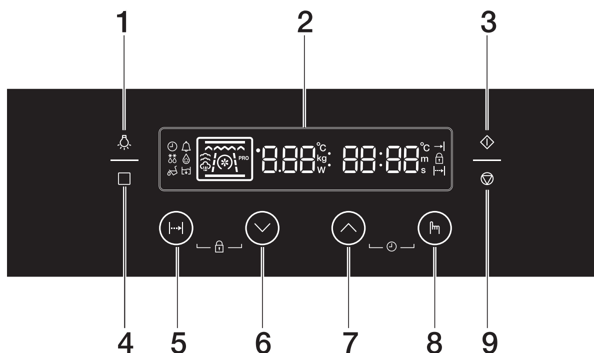






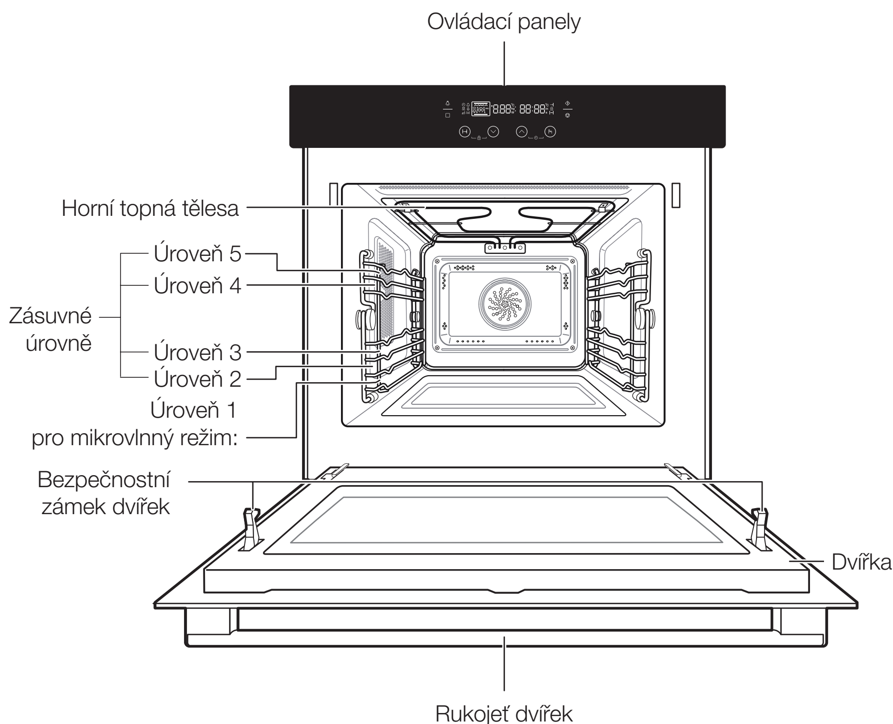
# funkce trouby

## OVLÁDACÍ PANEL




1. KONTROLKA ZAPNUTO/VYPNUTO
2. DISPLEJ
3. TLAČÍTKO SPUSTIT
4. TLAČÍTKO REŽIM
5. TLAČÍTKO DOBA VAŘENÍ
6. TLAČÍTKO DOLŮ
7. TLAČÍTKO NAHORU
8. TLAČÍTKO VYBRAT
9. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT

# TROUBA



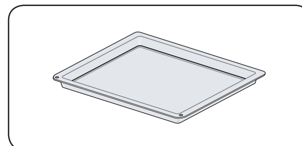



- Zásuvné úrovně jsou očíslovány zdola nahoru.
- Úrovně 4 a 5 se používají hlavně v režimu grilování.
- Úroveň 1 je určena především pro funkci mikrovlnné trouby s použitím keramické mísy.
- Informace o zásuvných úrovních vhodných pro vaše pokrmy naleznete v pokynech pro přípravu pokrmů v této příručce.

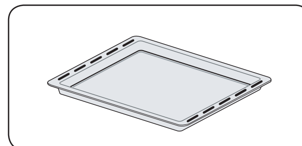
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mikrovlnná trouba je dodávána s následujícím příslušenstvím:

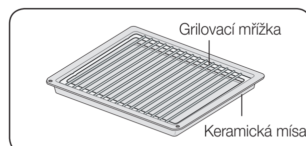
1. Keramická mísa.
   (Vhodná pro mikrovlnný režim.)



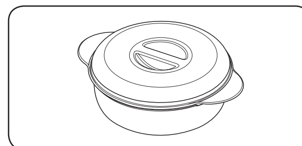
2. Pečicí plechy.
   (NESMÍ se používat v mikrovlnném režimu.)



3. Grilovací mřížka pro keramickou mísu.
   (Užitečná pro funkci rychlý výběr a režim grilování.)




4. **Pařák pro vaření v čisté páře,** viz str. 50 - 52.
   **Účel:** Pro funkci vaření v čisté páře používejte plastový pařák.





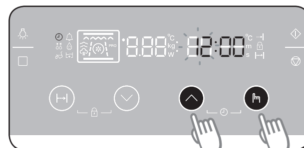
Informace o vhodném příslušenství pro vaše pokrmy naleznete v pokynech pro přípravu pokrmů v této příručce.

# než začnete

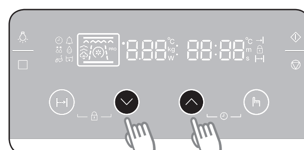
Při prvním zapojení spotřebiče do zásuvky se rozsvítí displej.
Po třech sekundách začne na displeji blikat symbol hodin a údaj „12:00“.

## NASTAVENÍ HODIN

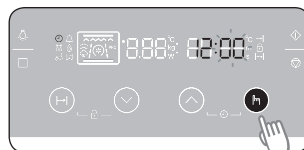
**1.** Stiskněte současně tlačítko **NAHORU** a tlačítko **VYBRAT**. Bliká údaj „12:00“.



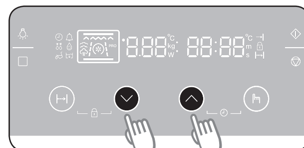
**2.** Stisknutím tlačítka **NAHORU** nebo **DOLŮ** nastavte příslušný počet hodin.



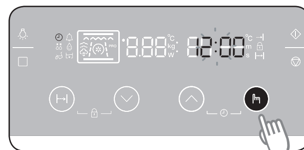
**3.** Stiskněte tlačítko **VYBRAT**. Bliká údaj „00“ (minuty).



**4.** Stisknutím tlačítek **NAHORU** nebo **DOLŮ** nastavte příslušný počet minut.



**5.** Stiskněte tlačítko **VYBRAT**.



Chcete-li změnit nastavení hodin, proveďte znovu krok 1, aby začal displej blikat. Potom zopakujte kroky 2 až 5, abyste provedli změnu nastavení hodin.

# NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

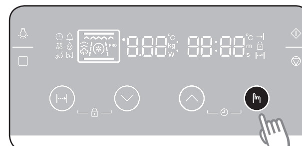
Režim úspory energie šetří energii v době, kdy není trouba používána.

## Pohotovostní režim

Pokud se trouba nepoužívá, přepne se za 2 minuty automaticky do pohotovostního režimu.

## Režim ECO

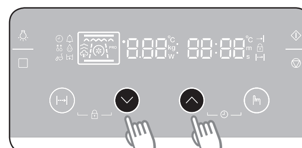
1. Stiskněte tlačítko **VYBRAT** a podržte ho po dobu 3 sekund. Je-li trouba v režimu ECO, displej se vypne a troubu nelze používat.



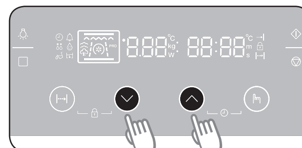
2. Chcete-li režim ECO ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte libovolné tlačítko.

# ZAPNUTÍ NEBO VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

1. Chcete-li vypnout zvukový signál, současně stiskněte tlačítka **NAHORU** a **DOLŮ** a podržte je po dobu jedné sekundy.
   Trouba poté nebude vydávat zvukový signál upozorňující na dokončení příslušné funkce.



2. Chcete-li zvukový signál opět zapnout, znovu současně stiskněte tlačítka **NAHORU** a **DOLŮ** a podržte je po dobu jedné sekundy.



# používání trouby

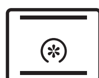
## TYPY OHŘEVU

Následující tabulka obsahuje přehled jednotlivých dostupných režimů ohřevu a nastavení trouby. K určení vhodného režimu a nastavení pro jednotlivé pokrmy použijte pokyny pro přípravu pokrmů obsažené v této příručce.

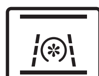
### Režim mikrovlnné trouby

| | |
|---|---|
|  | K vaření a rozmrazování potravin se používá mikrovlnná energie. Rychlý a efektivní způsob vaření bez změny barvy a konzistence pokrmu. Výkonový stupeň a doba vaření se nastavují ručně podle druhu pokrmu. |

### Režim horkovzdušné trouby

| | |
|---|---|
|  | **Horkovzdušný režim**<br>Pokrm je ohříván horkým vzduchem proudícím ze zadní strany trouby. Tento režim poskytuje rovnoměrný ohřev a je ideální pro pečení.<br>Doporučená teplota: 180 °C |
|  | **Gril**<br>Pokrm je ohříván horním topným tělesem.<br>Doporučená teplota: 220 °C |

### Kombinované funkce

| | |
|---|---|
|  | **Mikrovlnný ohřev + grilování**<br>Tato funkce je vhodná pro všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také jídla vyžadující krátkou dobu pro opečení na povrchu. Tento režim je také vhodné použít pro silnější porce, u kterých se cení opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky). |
|  | **Mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev**<br>Tato funkce je vhodná pro všechny druhy masa a drůbeže, dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečené hovězí a kuře. |

### Automatické funkce

| | |
|---|---|
|  | **Režim automatických programů**<br>Pro vaše pohodlí bylo předem naprogramováno 15 nastavení automatického vaření. Doba a teplota se nastaví automaticky.<br>Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost pokrmu a pak jen spustit proces automatického vaření. (V režimu Automatických programů se na displeji zobrazí písmeno ‚A‘) |
|  | **Režim Zelenina**<br>Pro vaše pohodlí bylo předem naprogramováno 10 nastavení automatického vaření. Doba a teplota se nastaví automaticky.<br>Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost pokrmu a pak jen spustit proces pro rychlé vaření. (V režimu Zelenina se na displeji zobrazí písmeno ‚U‘) |

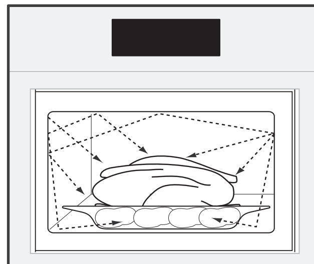
# PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.

**Mikrovlnnou troubu lze použít k:**

- Režim mikrovlnné trouby
- Kombinované funkce

## Princip vaření



1. Mikrovlny generované mikrovlnnou troubou se rovnoměrně rozptýlí díky distribučnímu systému založenému na míchání. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Výchozí teplota (byl pokrm zmrazený?)



Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby.

Proto je třeba dodržovat dobu odstátí uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- Stejná teplota v celém pokrmu

# POUŽÍVÁNÍ MIKROVLNNÉHO REŽIMU

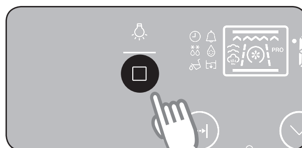
Pro vaření potravin při mikrovlnném vaření jsou využívány vysokofrekvenční vlny. Tyto vlny zapříčiňují rychlý pohyb molekul v potravinách, čímž dochází ke tření, a takto vzniklá energie potraviny uvaří.



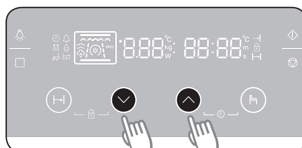
Při mikrovlnném režimu používejte keramickou mísu na první úrovni.

## Nastavení mikrovlnného režimu

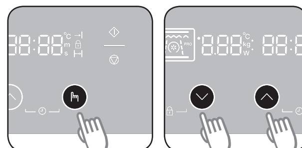
1. Jednou stiskněte tlačítko **REŽIM**.
   Na displeji se zobrazí nastavený čas a výkonový stupeň (výchozí: 800 W).



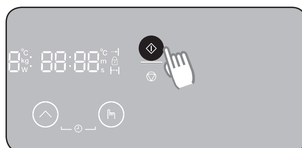
2. Pro nastavaní požadované doby vaření stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.
   Maximální doba vaření je 90 minut.



3. Chcete-li změnit výkonový stupeň, stiskněte tlačítko **VYBRAT** a poté tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ** a zvolte požadovaný výkonový stupeň.



4. Stisknutím tlačítka **SPUSTIT** spustíte vaření.



## Průvodce výkonovými stupni mikrovlnného ohřevu

| VÝKONOVÝ STUPEŇ | PROCENT (%) | VÝSTUPNÍ VÝKON (W) | POZNÁMKA |
|---|---|---|---|
| VYSOKÝ | 100 | 800 | Pro ohřívání tekutin. |
| SNÍŽENÝ VYSOKÝ | 83 | 700 | Pro ohřívání a vaření pokrmů. |
| STŘEDNĚ VYSOKÝ | 67 | 600 | Pro ohřívání a vaření pokrmů. |
| STŘEDNÍ | 50 | 450 | Pro tepelnou přípravu masa a ohřívání choulostivých potravin. |
| STŘEDNĚ NÍZKÝ | 33 | 300 | |
| ROZMRAZOVÁNÍ | 20 | 180 | Pro rozmrazování a během vaření. |
| NÍZKÝ | 11 | 100 | Pro rozmrazování choulostivých potravin. |

## Pokyny pro výběr nádobí pro mikrovlnný ohřev

Nádobí použité pro mikrovlnný režim musí umožňovat průchod mikrovln a jejich pronikání do potravin. Kovy, jako je nerezová ocel, hliník a měď, mikrovlny odrážejí. Nepoužívejte proto nádobí vyrobené z kovových materiálů. Vždy lze bezpečně použít nádobí označené jako vhodné pro mikrovlnnou troubu. Další informace o odpovídajícím nádobí naleznete v následujících pokynech – poté již jen položte sklenici vody nebo nějakou potravinu na keramickou mísu.

| Nádobí | Bezpečné pro vaření v mikr. troubě | Poznámky |
|---|---|---|
| **Alobal** | ✓✗ | Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. |
| **Čínský porcelán a keramika** | ✓ | Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení. |
| **Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu** | ✓ | V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny. |
| **Balení potravin rychlého občerstvení** | | |
| • Polystyrénové kelímky | ✓ | Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit. |
| • Papírové sáčky nebo noviny | ✗ | Mohou se vznítit. |
| • Recyklovaný papír nebo kovové lemy | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku. |

| Nádobí | Bezpečné pro vaření v mikr. troubě | Poznámky |
|---|---|---|
| **Sklo** | | |
| • Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování | ✓ | Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení. |
| • Jemné skleněné nádobí | ✓ | Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit. |
| • Zavařovací sklenice | ✓ | Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání. |
| **Kovy** | | |
| • Nádobí | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár. |
| • Uzávěry sáčků do mrazničky | ✗ | |
| **Papír** | | |
| • Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky | ✓ | Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti. |
| • Recyklovaný papír | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku. |
| **Plasty** | | |
| • Nádoby | ✓ | Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. |
| • Potravinová fólie | ✓ | Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára. |
| • Sáčky do mrazničky | ✓✗ | Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou. |
| **Voskový papír nebo papír odolný proti tukům** | ✓ | Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání. |



Jiskření je termín pro vznik jisker v mikrovlnné troubě.

✓ : Doporučeno
✓✗ : Buďte opatrní
✗ : Nebezpečné

# Pokyny k mikrovlnnému ohřevu

## Obecné pokyny

**Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě**

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní.

**Zakrývání během vaření**

Pokrm by měl být během vaření zakrytý, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Zakrýt lze například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

**Doby odstavení**

Po skončení vaření je důležité nechat pokrm odstát na doporučenou dobu odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

## Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem.
Vařte zakryté po minimální dobu (viz tabulka).

Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Během odstavení ponechejte zakryté.

| Pokrm | Porce (g) | Výkon (W) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| **Špenát** | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |
| **Brokolice** | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. |
| **Hrášek** | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |
| **Zelené fazolky** | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. |
| **Míchaná zelenina** (mrkev/hrášek/kukuřice) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |
| **Míchaná zelenina** (po čínsku) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |

## Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 lžičky) na každých 250 g pokrmu, pokud není doporučeno jiné množství vody (viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu (viz tabulka). Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm alespoň jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Během 3 minut odstátí nechejte zakryté.

**Tip:** Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky.
Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

| Pokrm | Porce (g) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| **Brokolice** | 250<br>500 | 4-5<br>5-6 | 3 | Připravte stejně velké růžice.<br>Stonky srovnejte směrem ke středu. |
| **Růžičková kapusta** | 250 | 5-6 | 3 | Přidejte 60–75 ml (5-6 polévkových lžic) vody. |
| **Mrkev** | 250 | 5-6 | 3 | Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. |
| **Květák** | 250<br>500 | 5-6<br>7-8 | 3 | Připravte stejně velké růžice.<br>Velké růžice rozpulte.<br>Stonky upravte směrem do středu. |
| **Cuketa** | 250 | 3-4 | 3 | Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. |
| **Lilek** | 250 | 3-4 | 3 | Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy. |
| **Pórek** | 250 | 3-4 | 3 | Pórek nakrájejte na silné proužky. |
| **Žampióny** | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 | Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. |
| **Cibule** | 250 | 4-5 | 3 | Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. |
| **Paprika** | 250 | 4-5 | 3 | Papriku nakrájejte na malé plátky. |
| **Brambory** | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. |
| **Řepa** | 250 | 5-6 | 3 | Řepu nakrájejte na kostičky. |

## Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

**Rýže:** Použijte velkou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. (Pamatujte na to, že rýže při vaření zdvojnásobí objem.) Vařte zakryté. Po skončení vaření před odstavením zamíchejte. Osolte nebo přidejte bylinky či máslo. Rýže nemusí po skončení vaření absorbovat všechnu vodu.

**Těstoviny:** Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

| Pokrm | Porce (g) | Výkon (W) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bílá rýže** (předvařená) | 250<br>375 | 800 | 17-18<br>18-20 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody.<br>Přidejte 750 ml studené vody. |
| **Hnědá rýže** (předvařená) | 250<br>375 | 800 | 20-22<br>22-24 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody.<br>Přidejte 750 ml studené vody. |
| **Míchaná rýže** (rýže + divoká rýže) | 250 | 800 | 17-19 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| **Míchané obiloviny** (rýže + obiloviny) | 250 | 800 | 18-20 | 5 | Přidejte 400 ml studené vody. |
| **Těstoviny** | 250 | 800 | 10-11 | 5 | Přidejte 1000 ml teplé vody. |

# Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

### Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.
Zakrytí pokrmu během ohřevu rovněž zabraňuje vysušení.

### Výkonové stupně

Pro ohřev pokrmů lze použít různé výkonové stupně.
V případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky), je obecně lepší ohřívat pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň.

### Míchání

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte. Míchání je zvláště důležité při ohřevu tekutin.

### Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vyhněte se přehřátí. Pokud si nejste jisti, je lepší nastavit kratší dobu vaření. V případě potřeby pak lze dobu ohřevu dodatečně prodloužit. Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká. Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřívání je 2 až 4 minuty.

# Ohřev tekutin

Při ohřevu tekutin je potřeba dbát na zvýšenou pozornost. Aby se zabránilo prudkému varu a možnému opaření, umístěte do tekutiny lžičku nebo skleněnou tyčinku. Při ohřívání v případě potřeby míchejte a vždy zamíchejte po ohřátí. Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty.

## Ohřev dětské výživy

**Dětská výživa**

Při ohřevu dětské výživy je rovněž třeba dbát zvýšené opatrnosti. Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte.
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.
Doporučovaná teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

**Kojenecké mléko**

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte.
Před podáváním vždy pečlivě zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy.
Doporučovaná teplota podávání je 37 °C.

**Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka**

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

| Pokrm | Porce | Výkon | Čas | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Dětská výživa (zelenina + maso) | 190 g | 600 W | 30–40 s | 2-3 | Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |
| Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce) | 190 g | 600 W | 20-30 s | 2-3 | Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |
| Kojenecké mléko | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br>50 s až 1 min. | 2-3 | Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu keramické mísy. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |

**Ohřev tekutin a potravin**

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

| Pokrm | Porce | Výkon | Čas | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Nápoj | 250 ml (1 hrnek)<br>500 ml (2 hrnky) | 800 W | 1½-2<br><br>2-3 | 1-2 | Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Postavte šálek do středu keramické mísy. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. |
| Polévka (chlazená) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. |
| Dušený pokrm (chlazený) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. |
| Těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. |
| Pokrm na talíři (chlazený) | 350 g<br>450 g | 600 W | 5-6<br>6-7 | 3 | Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. |

## Rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá. Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, stiskněte tlačítko **ZASTAVENÍ/ZRUŠENÍ** a nechte 20 minut odstát. Pak pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Další informace naleznete v tabulce na následující straně.

**Tip:** Plošší pokrmy se rozmrazují lépe než silnější kusy. Stejně tak menší množství vyžaduje kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

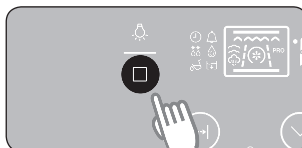
Mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W). Umístěte pokrm do keramické mísy a vložte keramickou mísu do zásuvné výšky 1.

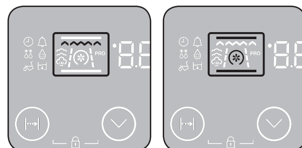
| Pokrm | Porce (g) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| **MASO** | | | | |
| Mleté hovězí | 250<br>500 | 6-7<br>8-12 | 15-30 | Položte maso na keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte. |
| Vepřové steaky | 250 | 7-8 | | |
| **DRŮBEŽ** | | | | |
| Kuřecí kousky | 500<br>(2 ks) | 12-14 | 15-60 | Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů a celé kuře položte prsíčky na keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte. |
| Celé kuře | 1200 | 28-32 | | |
| **RYBY** | | | | |
| Rybí filety | 200 | 6-7 | 10-25 | Mraženou rybu položte doprostřed keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte. |
| Celé ryby | 400 | 11-13 | | |
| **OVOCE** | | | | |
| Bobulovité ovoce | 300 | 6-7 | 5-10 | Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku o velkém průměru. |
| **CHLÉB** | | | | |
| Dalamánky (přibližně po 50 g) | 2 ks<br>4 ks | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně, na pečicí papír položený na keramický talíř. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte. |
| Toasty nebo Sendviče | 250<br>500 | 4-4½<br>7-9 | | |

# POUŽÍVÁNÍ REŽIMU HORKOVZDUŠNÉ TROUBY

## Pro nastavení režimu trouby

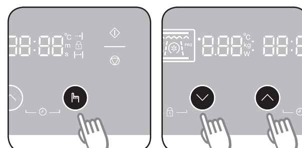
**1.** Pro volbu režimu Gril stiskněte třikrát tlačítko **REŽIM**, pro volbu Horkovzdušného režimu jej stiskněte dvakrát. Zobrazí se režim trouby a doporučená teplota.



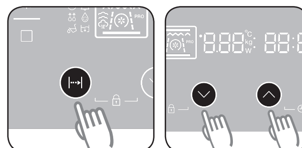


| | | |
|---|---|---|
| | Gril | 220 °C |
| | Horkovzdušný režim | 180 °C |

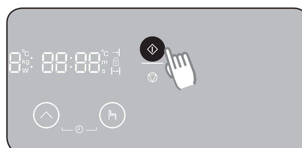
**2.** Pro nastavení požadované teploty stiskněte tlačítko **VYBRAT** a poté stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.



**3.** Pro nastavení požadované doby vaření stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ** a poté stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.
Maximální doba vaření: 10 hodin



**4.** Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.

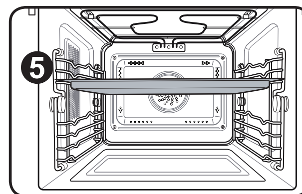


## Nastavení režimu Grilování

Pokrm je ohříván horním topným tělesem.

Pro grilování, keramická mísa s grilovací mřížkou na úrovni 5.

* Rozsah teplot: 150–230 °C




* Ujistěte se, že použité skleněné pečicí nádoby jsou vhodné pro vaření při teplotách 150 až 230 °C.

## Pokyny pro přípravu pokrmů

Teploty a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační údaje pro grilování.
Nastavte teplotu grilování 220 °C, troubu na 5 minuty předehřejte.

| Pokrm | Zásuvná výška | 1. strana (h) | 2. strana (h) | Příslušenství |
|---|---|---|---|---|
| Kebab na jehle | 5 | 0:08 - 0:10 | 0:06 - 0:08 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Vepřové steaky | 5 | 0:07 - 0:09 | 0:05 - 0:07 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Párky | 5 | 0:06 - 0:08 | 0:06 - 0:08 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Kuřecí kousky | 5 | 0:20 - 0:25 | 0:15 - 0:20 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Steaky z lososa | 5 | 0:08 - 0:12 | 0:06 - 0:10 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Plátková zelenina | 5 | 0:15 - 0:20 | - | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Toasty | 5 | 0:02 - 0:03 | 0:01 - 0:02 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Sýrové toasty | 5 | 0:03 - 0:05 | - | Grilovací mřížka + Keramická mísa |



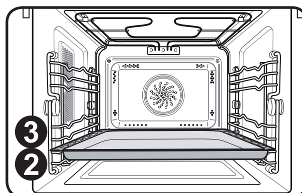
Doporučuje se předehřátí.
Pokud otevřete dvířka během vaření, provoz trouby se zastaví.
Chcete-li troubu znovu spustit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.

# Nastavení režimu Horkovzdušný ohřev

Pokrm je ohříván horkým vzduchem z ventilátoru a topného tělesa, která se nacházejí na zadní straně trouby. Tento režim poskytuje rovnoměrný ohřev a je ideální pro pečení.

Umístěte plech do výšky ❷ nebo ❸.

* Rozsah teplot: 40-230 °C




* Ujistěte se, že použité skleněné pečicí nádoby jsou vhodné pro vaření při teplotách 40 až 230 °C.

## Pokyny pro přípravu pokrmů

Teploty a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační údaje pro pečení.
V režimu horkovzdušného ohřevu se doporučuje troubu předehřát.

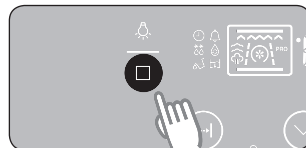
| Pokrm | Zásuvná výška | Teplota (°C) | Doba (h) | Příslušenství |
|---|---|---|---|---|
| Ořechový koláč ve čtvercové formě | 2 | 160-170 | 1:00 - 1:10 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Citronový koláč v kruhové formě nebo míse | 2 | 150-160 | 0:50 - 1:00 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Piškotový moučník | 2 | 150-160 | 0:25 - 0:35 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Korpus na ovocný koláč | 2 | 150-170 | 0:25 - 0:35 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Plochý ovocný drobenkový koláč (kynutý) | 3 | 150-170 | 0:30 - 0:40 | Pečicí plech |
| Croissanty | 2 | 170-180 | 0:10 - 0:15 | Pečicí plech |
| Veky | 2 | 180-190 | 0:10 - 0:15 | Pečicí plech |
| Sušenky | 3 | 160-180 | 0:10 - 0:20 | Pečicí plech |
| Hranolky | 3 | 200-220 | 0:15 - 0:20 | Pečicí plech |


Doporučuje se předehřátí.
Pokud otevřete dvířka během vaření, provoz trouby se zastaví.
Chcete-li troubu znovu spustit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.

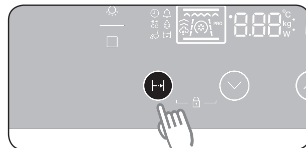
# NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření můžete nastavit maximálně na 10 hodin.
Po ukončení vaření se topná tělesa automaticky vypnou.

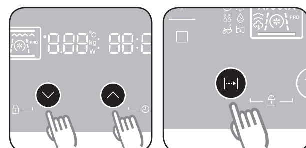
1. Vyberte požadovaný režim a funkci.
   Případně ještě nastavte teplotu.



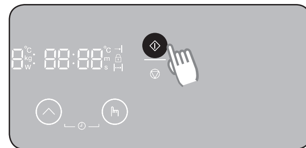
2. Stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ**.



3. Pro nastavení požadované doby vaření stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ** a poté stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ**.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a trouba se vypne.

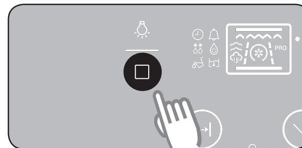


Chcete-li přenastavit naprogramovanou dobu vaření, zopakujte výše uvedené kroky 2 až 4. Pro zrušení naprogramované doby vaření stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ** a nastavte dobu na hodnotu nula.

# NASTAVENÍ ČASU VYPNUTÍ

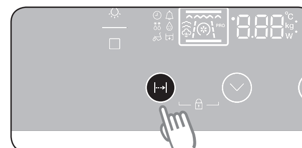
Můžete nastavit konkrétní čas požadovaného vypnutí trouby.
Funkci Čas vypnutí lze použít pouze v režimu Gril a v Horkovzdušném režimu.

1. Vyberte požadovaný režim a funkci.
   Případně ještě nastavte teplotu.



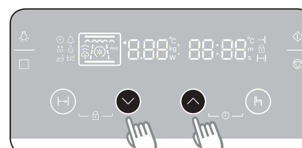
2. Stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ** a podržte jej 3 sekundy. Na displeji bliká aktuální čas.

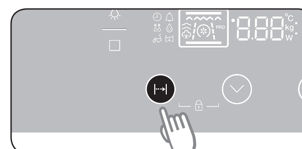
   **Příklad:** Aktuální čas je 13:00.
   Na displeji bliká „13:00“.



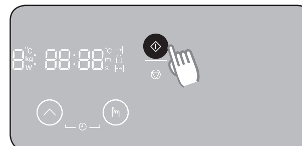
3. Pro zvolení požadovaného času ukončení vaření stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ** a poté stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ**.

   **Příklad:** Požadovaný čas je 14:00.





4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.
   Zobrazí se doba vaření „1:00“.
   Trouba se ihned zapne.
   Po dosažení času vypnutí zazní zvukový signál a na displeji bliká údaj „0:00“. Trouba se vypne.





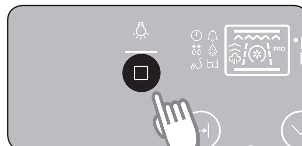
1) V případě potřeby můžete upravit čas vypnutí. Stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ**, pomocí tlačítka **NAHORU** nebo **DOLŮ** změňte čas a poté znovu stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ**.
2) Pro zrušení času vypnutí stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ**, nastavte čas na „0:00“ a poté znovu stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ**.

# NASTAVENÍ ZPOŽDĚNÉHO SPUŠTĚNÍ

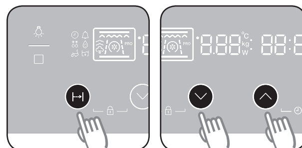
Pro odložení spuštění provozu trouby použijte funkci Odložený start.

**Příklad:** Aktuální čas: 12:00
Doba vaření: 2 hodiny
Čas vypnutí: Vaření má skončit v 18:00

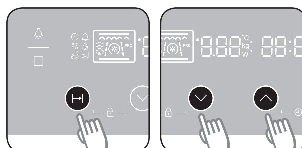
1. Zvolte požadovaný režim a funkci.
   Případně nastavte teplotu.



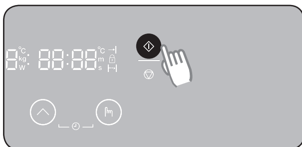
2. Pro nastavení požadované doby trvání vaření stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ** a poté stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.
   (V tomto případě 2 hodiny)



3. Stiskněte tlačítko **DOBA VAŘENÍ** a podržte jej 3 sekundy.
   - Doba vaření se přičte k aktuálnímu času.
     V tomto případě se zobrazí údaj „14:00“.
4. Pro nastavaní požadovaného času vypnutí stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.
   - V tomto případě „18:00“.
     Vyčkejte 5 sekund a požadovaný čas vypnutí bude nastaven.



5. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.
   Na displeji se zobrazí ikona udávající, že byla aktivována funkce odložený start. Trouba se automaticky spustí v rezervovanou hodinu (16:00) a zobrazí se doba vaření.





1) Dobu vaření a čas vypnutí lze před rezervovanou dobou změnit.
2) Po ukončení vaření zazní zvukový signál a na displeji bliká údaj „0:00“.
   Trouba se vypne.


VÝSTRAHA

Nenechávejte potraviny v troubě příliš dlouho, protože by se mohly zkazit.

# KOMBINOVANÝ REŽIM

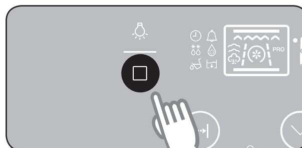
## Mikrovlnný ohřev + Grilování

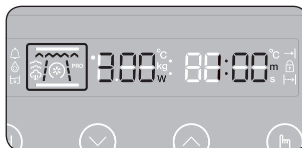
Tento režim využívá vyzařované teplo grilu a vaří rychlostí mikrovlnného vaření. Doba vaření se zkrátí a potraviny budou opečeny pěkně do zlatova. Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (zapékané těstoviny), a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také vhodné použít pro silnější porce, u kterých se cení opečený a křupavý povrch.



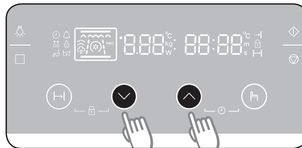
## Nastavení režimu Mikrovlnný ohřev + Grilování

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko **REŽIM**.
   Zobrazí se režim trouby, doba a výkonový stupeň.

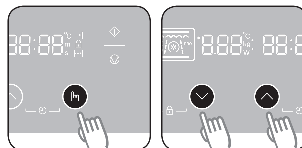




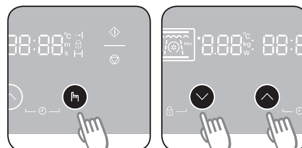
2. Pro nastavaní požadované doby vaření stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.



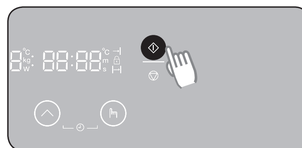
3. Pro nastavení požadovaného výkonového stupně stiskněte tlačítko **VYBRAT** a poté stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.



4. Pro nastavení požadované teploty stiskněte tlačítko **VYBRAT** a poté stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.



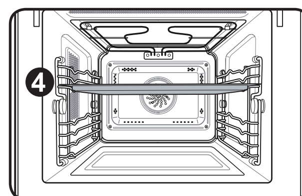
5. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.



Při použití režimu mikrovlnný ohřev + grilování se keramická mísa s grilovací mřížkou obvykle umisťuje do zásuvné výšky 4.

* Výkon mikrovlnného ohřevu: 100 až 600 W

* Rozsah teplot: 40 až 200 °C




* Ujistěte se, že použité skleněné pečicí nádoby jsou vhodné pro vaření při teplotách 40 až 200 °C.

## Pokyny pro přípravu pokrmů

Použijte výkonový stupeň, teplotu a dobu podle této tabulky s pokyny pro přípravu pokrmů. Není potřeba používat předehřívání.

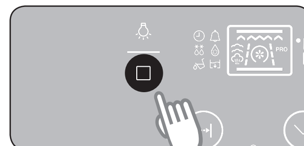
| Pokrm | Zásuvná výška | Výkonový stupeň (W) | Teplota (°C) | 1. strana (min) | 2. strana (min) | Příslušenství |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pečené brambory | 4 | 600 | 180-200 | 10-15 | - | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Grilovaná rajčata | 4 | 300 | 160-180 | 05-10 | - | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Zapékaná zelenina | 4 | 450 | 180-200 | 10-20 | - | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Pečené ryby | 4 | 300 | 180-200 | 04-08 | 04-06 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Kuřecí kousky | 4 | 300 | 180-200 | 10-15 | 10-15 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |

## Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný ohřev

Tento režim kombinuje horkovzdušný ohřev s mikrovlnami a zkracuje dobu přípravy. Pokrm přitom získá křupavou opečenou kůrku. Tento režim je vhodný pro všechny druhy masa a drůbeže, také pro dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečenou zeleninu, vdolky a chléb.

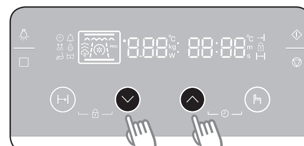
## Nastavení režimu Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný ohřev

1. Stiskněte pětkrát tlačítko **REŽIM**.
   Zobrazí se režim trouby, doba a výkonový stupeň.

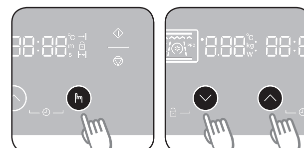




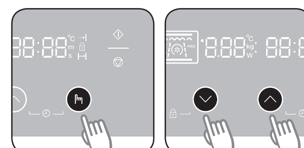
2. Pro nastavaní požadované doby vaření stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.



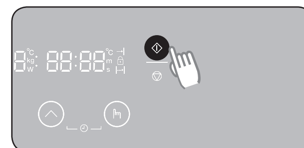
3. Pro nastavení požadovaného výkonového stupně stiskněte tlačítko **VYBRAT** a poté stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.



4. Pro nastavení požadované teploty stiskněte tlačítko **VYBRAT** a poté stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**.



5. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.



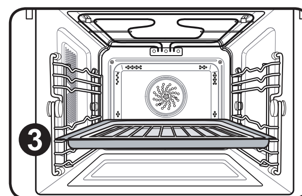


NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_CS.indd 41 2014-11-04 5:27:34

Při použití režimu mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev se keramická mísa s grilovací mřížkou obvykle umisťuje do zásuvné výšky 3.

* Výkon mikrovlnného ohřevu: 100 až 600 W

* Rozsah teplot: 40 až 200 °C




* Ujistěte se, že použité skleněné pečicí nádoby jsou vhodné pro vaření při teplotách 40 až 200 °C.

## Pokyny pro přípravu pokrmů

Při vaření použijte výkonový stupeň a teplotu podle této tabulky.
Není potřeba používat předehřívání.

| **Pokrm** | **Zásuvná výška** | **Výkonový stupeň (W)** | **Teplota (°C)** | **1. strana (min)** | **2. strana (min)** | **Příslušenství** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celé kuře 1,2 kg | 3 | 450 | 180-200 | 25-30 | 15-25 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Pečené hovězí/ Jehněčí (středně) | 3 | 300 | 180-200 | 15-20 | 15-20 | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Mražené lasagne/ Zapékané těstoviny | 3 | 450 | 180-200 | 20-25 | - | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Zapékané brambory | 3 | 450 | 180-200 | 10-15 | - | Grilovací mřížka + Keramická mísa |
| Čerstvý ovocný koláč | 3 | 100 | 160-180 | 40-50 | - | Keramická mísa |

# POUŽÍVÁNÍ REŽIMU VAŘENÍ ZELENINY

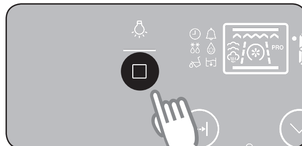
Přidejte 30 až 45 ml studené vody na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu (viz tabulka). Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte.
Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Zakryjte a nechte 3 minuty odstát.



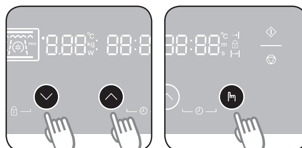
Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky.
Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

## Nastavení režimu vaření zeleniny

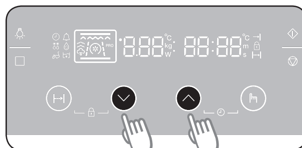
1. Stiskněte šestkrát tlačítko **REŽIM**.
   Zobrazí se režim Zelenina.



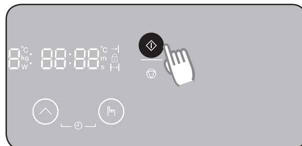
2. Pro zvolení požadovaného režimu vaření zeleniny stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ** a poté stiskněte tlačítko **VYBRAT**.



3. Pro nastavení váhy stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ**. Pokud váhu nenastavíte do 5 sekund, nastaví se automaticky.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.



## Přehled nastavení programů Zelenina

Tato tabulka představuje 10 druhů zeleniny. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Tyto automatické programy zahrnují speciální režimy vaření, které byly vytvořeny pro vaše pohodlí.

| Č. | Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Zásuvná výška | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
| U:01 | Růžičky brokolice | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Keramická mísa | 1 | Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem.<br>Při porci 0,2–0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při porci 0,3–0,4 kg přidejte 45–60 ml vody (3–4 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. |
| U:02 | Růžičky květáku | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Keramická mísa | 1 | Omyjte a očistěte čerstvý květák a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 0,2–0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při porci 0,3–0,4 kg přidejte 45–60 ml vody (3–4 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté.<br>Po skončení vaření zamíchejte. |
| U:03 | Plátky mrkve | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Keramická mísa | 1 | Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem.<br>Při porci 0,2–0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při porci 0,4-0,5 kg přidejte 45–60 ml vody (3–4 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. |
| U:04 | Brambory ve slupce | 0,3-0,4<br>0,7-0,8 | Keramická mísa | 1 | Omyjte a očistěte brambory, potřete slupku olivovým olejem a propíchněte ji nožem. Vložte do keramické mísy. Po upečení nechte 3 až 5 minut odstát. |

| Č. | Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Zásuvná výška | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
| U:05 | Oloupané brambory | 0,4-0,5<br>0,7-0,8 | Keramická mísa | 1 | Omyjte a oloupejte brambory, rozkrojte je na poloviny a vložte do skleněné mísy s pokličkou vhodné pro vaření v troubě. Přilejte 15 až 30 ml vody (1 až 2 polévkové lžíce). Po skončení vaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 3 až 5 minut odstát. |
| U:06 | Cuketa | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | Keramická mísa | 1 | Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté.<br>Vařte, dokud nezměkne. |
| U:07 | Plátky lilku | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | Keramická mísa | 1 | Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 15 ml (1 lžící) citrónové šťávy. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté.<br>Po skončení vaření zamíchejte. |
| U:08 | Cibule na plátky | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Keramická mísa | 1 | Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml vody (1 polévkové lžíce). Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté.<br>Po skončení vaření zamíchejte. |
| U:09 | Míchaná zelenina | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Keramická mísa | 1 | Opláchněte a očistěte čerstvou zeleninu. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem.<br>Při porci 0,2–0,3 kg přidejte 15 ml vody (1 polévkové lžíce), při porci 0,4–0,5 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. |
| U:10 | Bílá rýže | 0,2-0,3 | Keramická mísa | 1 | Použijte velkou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. (Pamatujte na to, že rýže při vaření zdvojnásobí objem.) Vařte zakryté. Po skončení vaření před odstavením zamíchejte. Osolte nebo přidejte bylinky či máslo. Rýže nemusí po skončení vaření absorbovat všechnu vodu. |



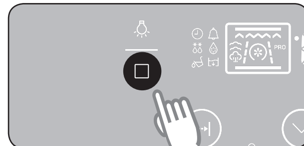
Při rychlém vaření se k ohřevu používá mikrovlnná energie.
Proto je při použití tohoto režimu nutné důsledně dodržovat pokyny pro nádobí a jiná bezpečnostní opatření pro mikrovlnná zařízení.

# POUŽÍVÁNÍ REŽIMU AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

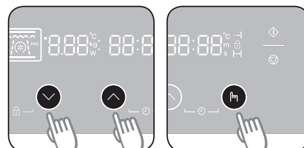
Režim automatických programů nabízí 15 přednastavených programů (10 programů automatického vaření a 5 automatického odmrazování), které umožňují jednoduše vařit, opékat nebo péct vaše oblíbené pokrmy. Doba vaření a výkonový stupeň se nastaví automaticky.
K vaření stačí vybrat jeden ze 15 programů a zvolit hmotnost.

## Nastavení režimu automatických programů

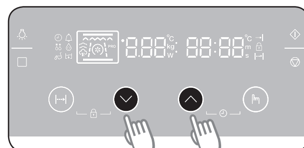
1. Stiskněte sedmkrát tlačítko **REŽIM**.
   Zobrazí se režim Automatických programů.



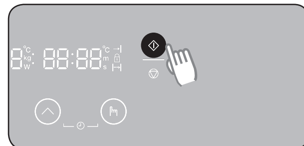
2. Pro zvolení požadovaného režimu automatických programů stiskněte tlačítko **NAHORU** nebo **DOLŮ** a poté stiskněte tlačítko **VYBRAT**.



3. Stisknutím tlačítka **NAHORU** nebo **DOLŮ** nastavte hmotnost. Nenastavíte-li hmostnost do 5 sekund, nastaví se automaticky.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.





- Některé automatické programy vyžadují otočení pokrmu.
  Trouba vás upozorní zvukovým signálem.
- Zobrazí se teplota trouby.
- V režimu automatických programů nelze měnit teplotu a čas.

# Přehled automatických programů pro vaření

Následuje přehledová tabulka 10 automatických programů pro ohřev, vaření, opékání a pečení.
Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení.
Tyto automatické programy zahrnují speciální režimy vaření, které byly vytvořeny pro vaše pohodlí.

| Č. | Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Zásuvná výška | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
| A:01 | Pokrm na talíři | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Keramická mísa | 1 | Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Po uvaření nechte 3 minuty odstát. |
| A:02 | Mražená pizza | 0,3-0,35<br>0,4-0,45 | Grilovací mřížka + Keramická mísa | 2 | Položte mraženou pizzu na rošt. |
| A:03 | Mražené lasagne | 0,4-0,45<br>0,6-0,65 | Grilovací mřížka + Keramická mísa | 2 | Vložte mražené lasagne do vhodné skleněné pyrexové nebo keramické nádoby. Po ohřátí nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| A:04 | Celé kuře | 1,1-1,15<br>1,2-1,25 | Grilovací mřížka + Keramická mísa | 2 | Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte prsíčky dolů do středu keramické mísy s grilovací mřížkou. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spuštění. Po uvaření nechte 5 minuty odstát. |

| Č. | Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Zásuvná výška | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
| A:05 | Kuřecí kousky | 0,6-0,7<br>0,9-1,0 | Grilovací mřížka + Keramická mísa | 4 | Chlazené kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte kůží dolů na keramickou mísu s grilovací mřížkou. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| A:06 | jehněčí pečeně | 0,8-0,9<br>1,1-1,2 | Grilovací mřížka + Keramická mísa | 3 | Položte marinovanou jehněčí pečeni na keramickou mísu s grilovací mřížkou. Po zaznění zvukového signálu obraťte a pokračujte ve vaření. |
| A:07 | Mražené hranolky | 0,3-0,4<br>0,45-0,5 | Pečicí plech | 3 | Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. |
| A:08 | Pečené rozpůlené brambory | 0,4-0,5<br>0,6-0,7 | Grilovací mřížka + Keramická mísa | 4 | Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na plech, stranou řezu ke grilu. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| A:09 | Jablečný koláč | 1,2-1,4 | Pečicí plech | 2 | Vložte jablečný koláč do oválné kovové formy. Položte na pečicí plech. Hmotnostní rozsah zahrnuje jablka a další ingredience. |
| A:10 | Holandský podlouhlý dort | 0,7-0,8 | Pečicí plech | 3 | Čerstvé těsto vložte do vhodné čtverhranné kovové formy s délkou asi 25 cm. Umístěte formu delší stranou k dvířkům na pečicí plech. |

## Přehled automatických programů pro rychlé rozmrazování

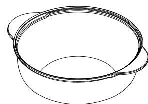
V následující tabulce jsou uvedeny jednotlivé programy, množství, doby odstavení a doporučení pro programy automatického rozmrazování. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.
Maso, drůbež nebo ryby položte na keramickou mísu.

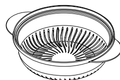
| Č. | Typ pokrmu | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Zásuvná výška | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
| d:01 | Maso | 0,2-1,5 | Keramická mísa | 1 | Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. |
| d:02 | Drůbež | 0,2-1,5 | Keramická mísa | 1 | Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. |
| d:03 | Ryby | 0,2-1,5 | Keramická mísa | 1 | Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. |
| d:04 | Chléb nebo koláč | 0,1-0,8 | Keramická mísa | 1 | Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř, a je-li to možné, otočte jej po zaznění zvukového signálu. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. |
| d:05 | Ovoce | 0,1-0,6 | Keramická mísa | 1 | Zmražené ovoce rovnoměrně rozložte na keramickou mísu. Tento program je vhodný pro ovoce, jako jsou maliny, směsi bobulovitých plodů nebo tropické ovoce. |

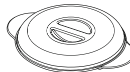

Při režimu Rychlého rozmrazovánise k ohřevu používá mikrovlnná energie.
Proto je při použití tohoto režimu nutné důsledně dodržovat pokyny pro nádobí a jiná bezpečnostní opatření pro mikrovlnná zařízení.

# POKYNY PRO VAŘENÍ V ČISTÉ PÁŘE

Dodávaný pařák, který využívá princip vaření v čisté páře, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung.
Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota.
Sada pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:


Miska


Vložka


Poklice

Všechny díly jsou schopny zvládat teploty –20 °C až 140 °C.
Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

## PODMÍNKY POUŽITÍ:

 Nesmí se používat v těchto případech:
- K vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku.
- Současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.

 Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.

 Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na následující straně.

## ÚDRŽBA:

 Pařák je možné mýt v myčce.

 Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.

 Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu.
Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.

## ROZMRAZOVÁNÍ:

Položte mražený pokrm do parní misky bez poklice.
Tekutina zůstane v dolní části misky a neznehodnotí pokrm.

# VAŘENÍ:

| Pokrm | Velikost porce | Výkon (W) | Doba vaření (min) | Použití pařáku |
|---|---|---|---|---|
| **Artyčoky** | 300 g (1–2 ks) | 800 W | 5-6 | Miska s vložkou + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky.<br>Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte 1 polévkovou lžíci citrónové šťávy. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |
| **Čerstvá zelenina** | 300 g | 800 W | 4-5 | Miska s vložkou + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky.<br>Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžíce vody.<br>Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |
| **Mražená zelenina** | 300 g | 600 W | 8-9 | Miska s vložkou + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky.<br>Přidejte 1 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí.<br>Po uvaření a odstání dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| **Rýže** | 250 g | 800 W | 15-18 | Miska + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody.<br>Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. Nechte 5 až 10 minut odstát. | | | |
| **Brambory ve slupce** | 500 g | 800 W | 7-8 | Miska + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky.<br>Přidejte 3 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí.<br>Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| **Dušený pokrm (chlazený)** | 400 g | 600 W | 5½-6½ | Miska + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí.<br>Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |
| **Polévka (chlazená)** | 400 g | 800 W | 3-4 | Miska + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Nalijte polévku do parní misky. Zakryjte poklicí.<br>Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |

| Pokrm | Velikost porce | Výkon (W) | Doba vaření (min) | Použití pařáku |
|---|---|---|---|---|
| **Mražená polévka** | 400 g | 800 W | 8-10 | Miska + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryjte poklicí.<br>Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| **Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní** | 150 g | 600 W | 1½-2½ | Miska + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou.<br>Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní misky.<br>Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| **Ovocný kompot** | 250 g | 800 W | 3-4 | Miska + Poklice |
| | **Pokyny**<br>Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky.<br>Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru.<br>Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |

## Zacházení s pařákem




Miska + Poklice    Miska s vložkou + Poklice

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

☛ Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.

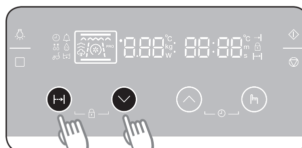
☛ Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

# DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

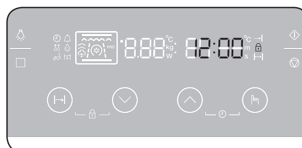
Dětská bezpečnostní pojistka umožňuje uzamčení ovládacího panelu, aby nemohlo dojít k jeho neúmyslnému použití.

## Zamknutí trouby

1. Stiskněte současně tlačítka **DOBA VAŘENÍ** a **DOLŮ** a 3 sekundy je podržte.

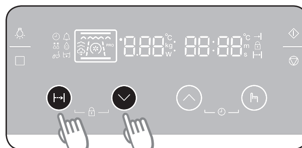


2. Na displeji se zobrazí symbol zámku označující uzamčení všech funkcí.

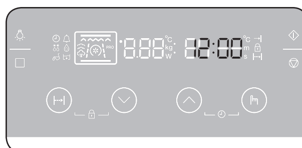



## Odemknutí trouby

1. Stiskněte současně tlačítka **DOBA VAŘENÍ** a **DOLŮ** a 3 sekundy je podržte.



2. Na displeji se přestane zobrazovat symbol zámku a všechny funkce budou odemčeny.

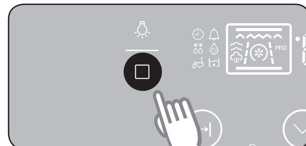



04 POUŽÍVÁNÍ TROUBY

# POUŽÍVÁNÍ REŽIMU PARNÍHO ČIŠTĚNÍ

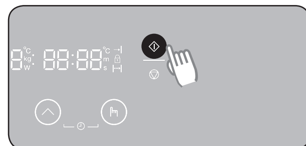
Funkce parního čištění umožňuje dezinfikovat troubu za pouhých 15 minut.

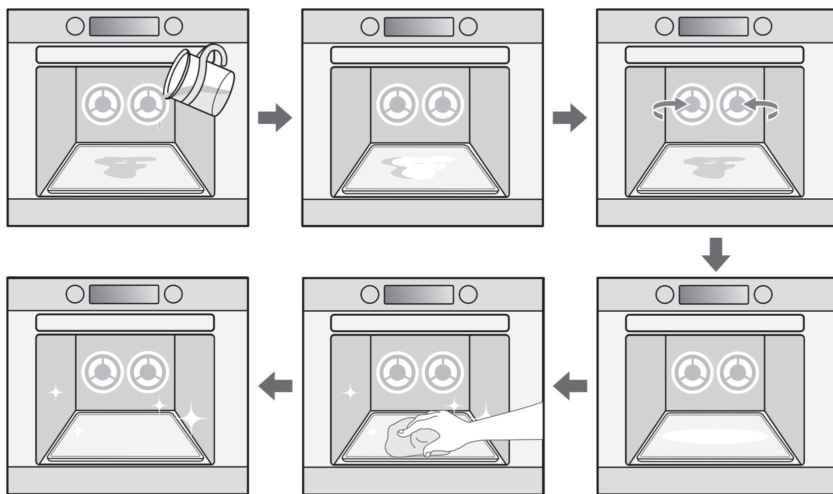
**1.** Stiskněte osmkrát tlačítko **REŽIM**.
Zobrazí se čas (15:00).



**2.** Stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.
Trouba se automaticky spustí.

- Po 15 minutách se trouba automaticky vypne. Troubu vytřete suchou utěrkou.





- Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby na pokojovou teplotu.
- NEPOUŽÍVEJTE destilovanou vodu.
- K čištění mikrovlnné trouby NEPOUŽÍVEJTE vysokotlaké vodní nebo parní čističe.

# odstraňování závad a informační kódy



## SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Opravy by měl provádět výhradně kvalifikovaný servisní technik.

Pokud trouba vyžaduje servis, odpojte ji od zdroje napájení a kontaktujte nejbližší zákaznické středisko společnosti Samsung.

Před telefonátem si prosím připravte následující informace:

- Číslo modelu a sériové číslo (naleznete je na vnitřní straně dvířek trouby)
- Podrobnosti o záruce
- Srozumitelný popis problému

Pokud je třeba troubu dočasně uložit, zvolte čisté a suché místo, protože prach a vlhkost mohou způsobit poškození.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud se u trouby setkáte s potížemi, vyzkoušejte níže navržená řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

### Displej ani trouba nefungují.

- Ujistěte se, že je napájecí kabel řádně připojen k uzemněné zásuvce.
- Pokud je zásuvka opatřena vypínačem, ujistěte se, že je vypínač zapnutý.
- Odpojte kabel ze zásuvky, počkejte deset sekund, a potom jej znovu připojte.
- Vypněte a zapněte jistič, případně vyměňte vyhořelou pojistku.
- Připojte troubu k jiné zásuvce.
- Připojte k zásuvce jiný spotřebič. Pokud jiný spotřebič nebude fungovat, zavolejte si kvalifikovaného elektrikáře na opravu zásuvky.

### Displej trouby funguje, ale trouba se nezapne.

- Ujistěte se, že jsou dvířka řádně zavřena.
- Zkontrolujte, zda v těsnění dvířek neuvízl balicí materiál nebo něco jiného.
- Zkontrolujte, zda dvířka nejsou poškozená.
- Dvakrát stiskněte tlačítko Zrušení a zadejte program vaření.

### Trouba se po stisknutí tlačítka Spuštění nezapne.

- Ujistěte se, že jsou dvířka zcela zavřena.

## Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí.
  Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu.
  Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

## Trouba se vypne před uplynutím nastavené doby.

- Mohlo dojít k výpadku proudu. Pokud došlo k výpadku elektrické sítě, na indikátoru se zobrazí: 88:88.
- Znovu nastavte hodiny a program vaření.
- Vypněte a zapněte jistič, případně vyměňte vyhořelou pojistku.
- Ujistěte se, že je trouba řádně umístěna v souladu s pokyny k instalaci.

## Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Ujistěte se, že nastavíte vhodnou dobu přípravy podle typu pokrmu.
- Ujistěte se, že nastavíte vhodný výkonový stupeň.

## Pokrm není vůbec uvařený.

- Ujistěte se, že jsou dvířka řádně zavřena.
- Ujistěte se, že jste správně nastavili časovač nebo stiskli tlačítko Spuštění.
- Vypněte a zapněte jistič, případně vyměňte vyhořelou pojistku.

## Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Vyjměte jakékoli kovové nádobí nebo spony.
- Pokud používáte fólii, použijte pouze tenké pásky fólie, které budou minimálně 3 cm od stěn trouby.

## Trouba je příliš hlučná.

- Trouba při provozu vydává hluk. To je normální.
  Pokud uslyšíte stálý abnormální zvuk, obraťte se na telefonní centrum společnosti Samsung.

## Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jedná se o běžný jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje.
  Tento problém vyřešíte odpojením napájecí zástrčky a jejím opětovným zapojením.
  Resetujte čas.

## Žárovka nefunguje.

- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami.
  Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

## Ventilátor pracuje i po vypnutí trouby.

- Jedná se o normální jev. Chladicí ventilátor může pracovat i po vypnutí trouby.

## Kondenzace uvnitř trouby.

- Jde o normální jev. Po přípravě pokrmu stačí kondenzovanou vodu otřít.

## Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.

- Jde o normální jev.

## Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.

- Jde o normální jev.

## Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

- Jde o normální jev.

# INFORMAČNÍ KÓDY

| Kód symbolu | Problém | Řešení |
|---|---|---|
| SE | **ZKRAT TLAČÍTKA**<br>K této chybě může dojít, pokud stisknete a podržíte tlačítko déle než 60 sekund. | Stisknutím tlačítka **ZASTAVENÍ/ZRUŠENÍ** vypněte troubu.<br>Po vychladnutí troubu znovu zapněte.<br>Pokud se po provedení předchozího postupu chyba opakuje, obraťte se na autorizované zákaznické středisko společnosti SAMSUNG. |
| E-25 | **ABNORMÁLNÍ TEPLOTA PŘI MIKROVLNNÉM OHŘEVU**<br>K této chybě dojde, pokud teplota vnitřku trouby při mikrovlnném ohřevu překročí 210 °C. | |
| E-21 | **PŘERUŠENÝ OBVOD (SNÍMAČ TEPLOTY)**<br>Chyba může být způsobena vadným snímačem, případně problémy s vodiči nebo obvody. | Obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung. |
| E-22 | **ZKRAT (SNÍMAČ TEPLOTY)**<br>Chyba může být způsobena vadným snímačem, případně problémy s vodiči nebo obvody. | |
| E-24 | **ABNORMÁLNÍ TEPLOTA**<br>K této chybě dojde, pokud teplota vnitřku trouby po dobu 10 minut překračuje 250 °C. | |
| E-81 | **CHYBA KOMUNIKACE** | |
| E-83 | | |
| E-53 | | |

# technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung NQ50H5537KB odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.



## TECHNICKÉ ÚDAJE

| | | |
|---|---|---|
| **Model** | | NQ50H5537KB |
| **Zdroj napájení** | | 230 V ~ 50 Hz |
| **Spotřeba energie** | Maximální výkon | 3000 W |
| | Mikrovlnný režim | 1650 W |
| | Režim grilování | 2500 W |
| | Horkovzdušný režim | 2500 W |
| **Výstupní výkon** | | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Provozní frekvence** | | 2450 MHz |
| **Magnetron** | | OM75P (21) |
| **Metoda chlazení** | | Motor chladicího ventilátoru |
| **Rozměry** | Vnější rozměry | Š 595 x V 454,2 x H 570 mm |
| | Vnitřní rozměry | Š 555 x V 445 x H 548,8 mm |
| **Objem** | | 50 litrů |
| **Hmotnost** | Čistá | 38,3 kg |
| | Expediční | 45,5 kg |
| **Úroveň hluku** | | 44,0 dBA |



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

| ZEMĚ | ZAVOLEJTE NÁM | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 331 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 31, Безплатна телефонна линия | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-786)<br>0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 *<br>* (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG)<br>Apel GRATUIT | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG(0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |

DE68-04306B-00

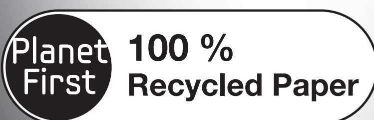


NQ50H5537KB

# Combi MWO Built-in Oven

## user & installation manual

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.




**This manual is made with 100 % recycled paper.**

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

# contents

# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS




Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.




Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Warning; Fire hazard |  | Warning; Hot surface |
|  | Warning; Electricity |  | Warning; Explosive material |
|  | Do NOT attempt. |  | Do NOT touch. |
|  | Do NOT disassemble. |  | Follow directions explicitly. |
|  | Unplug the power plug from the wall socket. |  | Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
|  | Call the service center for help. |  | Note |
|  | Important | | |

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

**⚠ WARNING (Microwave function only)**



**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.





NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_EN.indd 3 2014-11-04 5:29:14

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. |
| | This appliance is intended to be used in household only. |
| | **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. |
| | **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. |
| | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. |
| | When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. |
| | The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. |
| | If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. |
| | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. |
| | **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. |

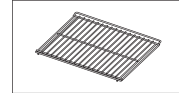
| | |
|---|---|
| | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. |
| | The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. |
| | Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation. |
| | The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc. |
| | This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. |
| | Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. |
| | If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. |
| | **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. |
| | The appliance should not be cleaned with a water jet. |
| | This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. |
| | Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. |
| | If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. |

| | |
|---|---|
| ☛ | Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. |

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WARNING**<br>**(Oven function only) - Optional** |
| ☛ | **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. |
| ★ | During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. |
| ⃠ | **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. |
| ⃠ | A steam cleaner is not to be used. |
| ⃠ | **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. |
| ★ | **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.<br>Care should be taken to avoid touching heating elements.<br>Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. |
| ★ | This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. |

| | |
|---|---|
| | Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. |
| | The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. |
| | The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating. |
| | Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. |
| | Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. |

- Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads.



- Do not use oven rack for microwave oven mode.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### General

**Technical Information**

**Electrical Supply: 230 V ~ 50 Hz**

**Dimensions (W × H × D)**

Set size : 595 x 454.2 x 570 mm
Built in size : 555 x 445 x 548.8 mm

This appliance complies with EU regulations.
Disposal of Packaging and Appliance
Packaging is recyclable.
Packaging may consist of the following materials:
- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

**Safety**

This appliance should only be connected by a qualified technician. The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting. It should be used exclusively for cooking food in a home setting. The appliance is hot during and after use.
Exercise caution when young children are present.

**Electrical Connection**

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations. Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

**Install in the Cabinet**

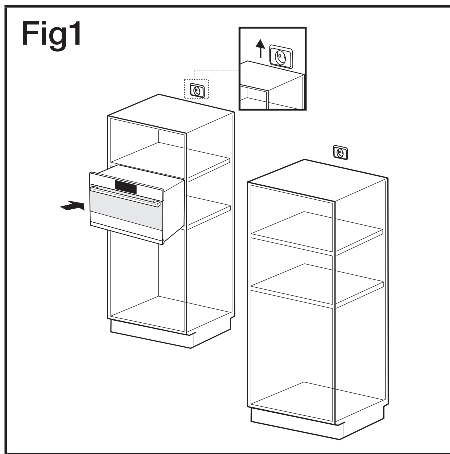
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heat-resistant up to 100 °C.
Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

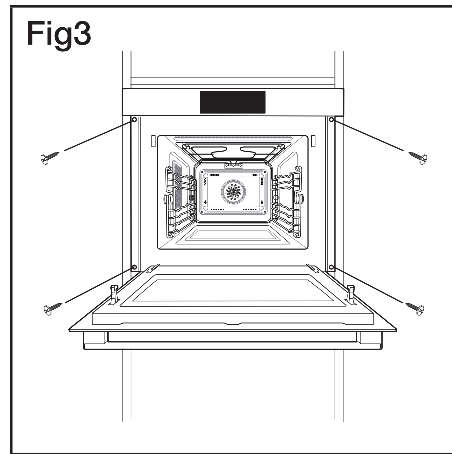
Fig1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.

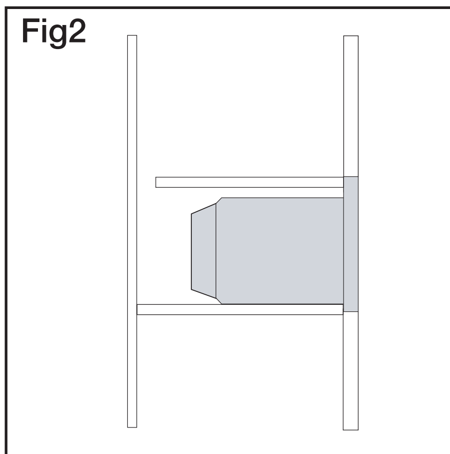
Fig2. Slide the oven completely into the recess.

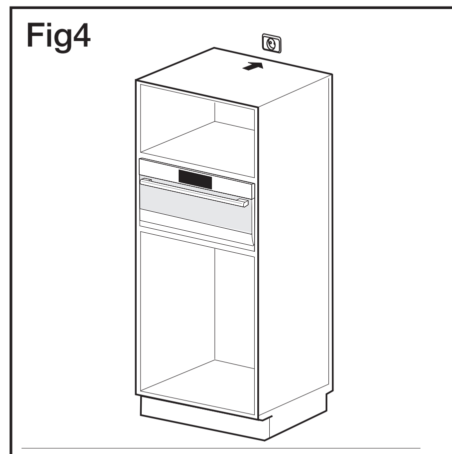
Fig3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provoded.

Fig4. Make the electrical connection.
Check that the appliance works.



# Building-in dimensions

Min. 550
200 cm²
600
Min. 50
Min. 564~568
555
85
454.2
358
445
Min. 446
Max. 450
595
549
21
341
Space for power outlet (30 ¢ Hole)
200 cm²



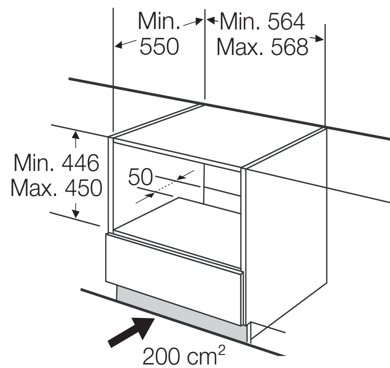
Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

Side handle

Side handle

Door handle

## Built-under Dimensions



## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

**1.** Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

**2.** Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

**3.** To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

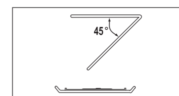
**4.** Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

**DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

**Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.
(Swing heater model only)



## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

**NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
**Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

| | WARNING | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_EN.indd 12 2014-11-04 5:29:19

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not touch the power plug with wet hands. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.<br>In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack. | | | | ✓ |
| | Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. | ✓ | | | ✓ |

| | **CAUTION** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| | Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| | Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| | Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✓ | |
| | Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✓ | |
| | Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| | Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✓ | | ✓ | |
| | Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT

**(Applicable in countries with separate collection systems)**

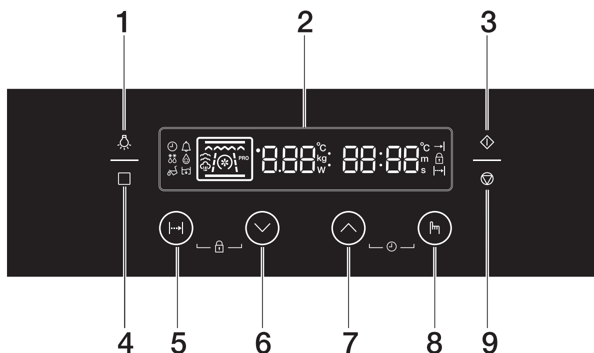
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

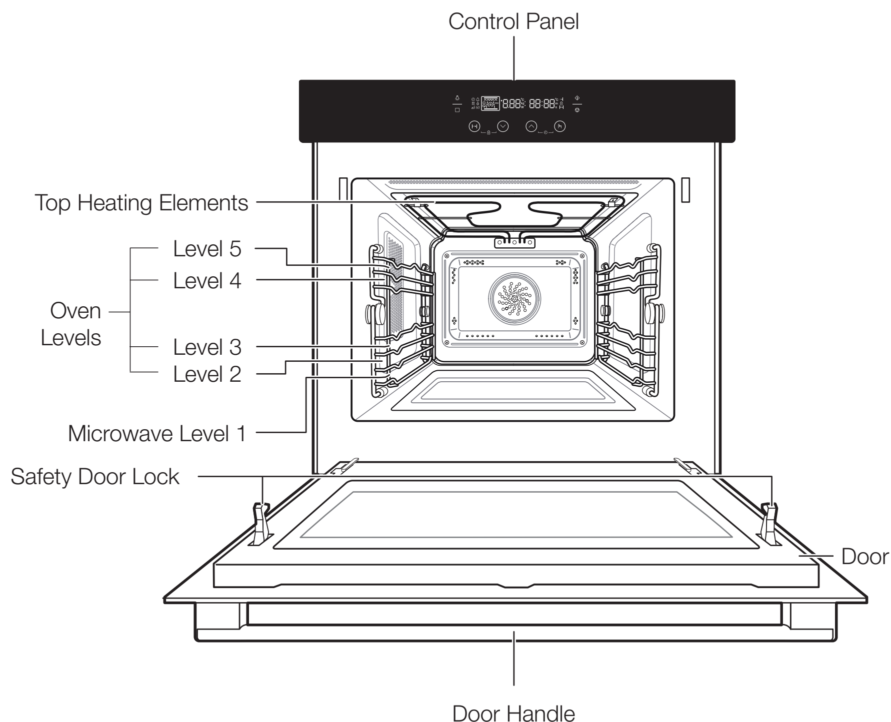
# oven features

## CONTROL PANEL




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.** | LAMP ON/OFF | **5.** | COOK TIME BUTTON |
| **2.** | DISPLAY | **6.** | DOWN BUTTON |
| **3.** | START BUTTON | **7.** | UP BUTTON |
| **4.** | MODE BUTTON | **8.** | SELECT BUTTON |
| | | **9.** | STOP/CANCEL BUTTON |

# OVEN



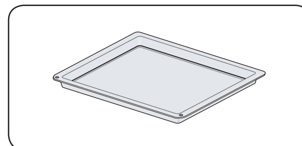



- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 4 and 5 are mainly used for grill function.
- The level 1 is mainly used for microwave function with the ceramic tray.
- Please refer to Cooking Guides provided throughout this booklet to determine appropriate shelf level for your dishes.

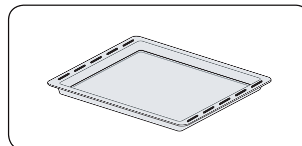
# ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:

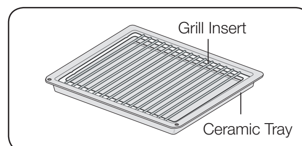
1. Ceramic tray.
   (Useful for microwave mode.)



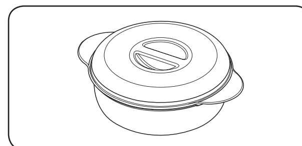
2. Baking trays.
   (DO NOT use for microwave mode.)



3. Grill insert for ceramic tray.
   (Useful for speed menu and grill mode.)




4. **Pure steam cooker,** refer to page 50 to 52.
   **Purpose:** The plastic steam cooker when using pure steam function.



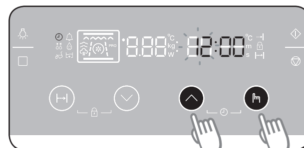
 Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate accessory for your dishes.

# before you start

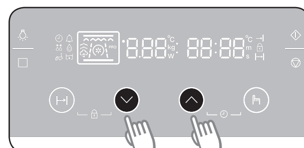
When the appliance is first plugged in, the display lights up. After three seconds, the clock symbol and "12:00" blink on the display.

## CLOCK SETTINGS

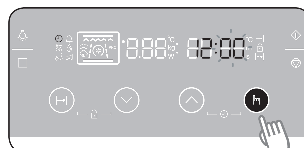
1. Simultaneously press the **UP** button and **SELECT** button. "12:00" blinks.



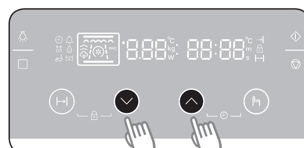
2. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set the hour.



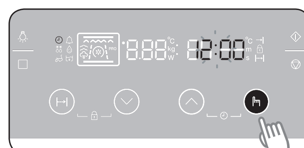
3. Press the **SELECT** button. "00" (mins) blinks.



4. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set the minutes.



5. Press the **SELECT** button.



To change the clock settings, repeat step 1 above to blink the display. Then, repeat steps 2 through 5 above to change the clock settings.

# SETTING THE ENERGY SAVE MODE

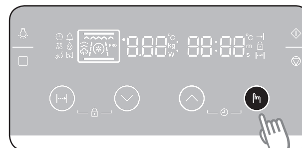
Energy save mode saves electricity when the oven is not being used.

## Standby mode

The oven will default to Standby mode after 2 minutes of no activity.

## ECO mode

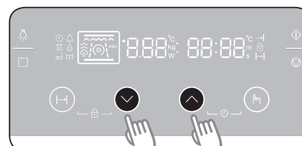
1. Press and hold the **SELECT** button for 3 seconds. When the oven is in ECO mode, the display turns off, and the oven cannot be used.



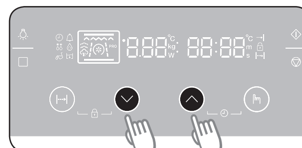
2. To disable ECO mode, open the door or press any button.

# TURNING THE BEEPER ON/OFF

1. To turn off the beeper, simultaneously press and hold the **UP** and **DOWN** buttons for one second. The oven will now not beep to indicate the end of a function.



2. To turn the beeper back on, simultaneously press and hold the **UP** and **DOWN** buttons again for one second.



# oven use

## TYPES OF HEATING

The following chart summarizes the various heating modes and settings available on your oven. Use the Cooking Guides in the pages that follow to determine the appropriate mode and setting for all your recipes.



### Microwave mode

| | |
|---|---|
| | Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes. |

### Oven mode

| | |
|---|---|
| | **Convection**<br>Food is heated by hot air from the back of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.<br>Suggested temperature: 180 °C |
| | **Grill**<br>Food is heated by the top heating element.<br>Suggested temperature: 220 °C |

### Combi-functions

| | |
|---|---|
| | **Microwave + Grill**<br>This function is suitable for all kind of cooked food which need reheating and browning(e.g. baked pasta), as well as foods which required a short cooking time to brown the top of the food.<br>Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top(e.g. chicken pieces). |
| | **Microwave + Convection**<br>This function is suitable for all kind of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and curmbels, roast beef and chicken. |

### Automatic functions

| | |
|---|---|
| | **Auto Menu Mode**<br>15 pre-programmed auto cook settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically.<br>You simply select programme and weight your dish and start the auto cooking process. (‘A’ appears in the display when Auto Menu Mode) |
| | **Vegetable Mode**<br>10 pre-programmed auto cook settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically.<br>You simply select programme and weight your dish and start the speed cooking process. (‘U’ appears in the display when Vegetable Mode) |

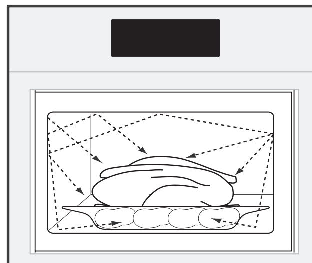
# HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

**You can use your microwave to:**

- Microwave mode
- Combi-functions

## Cooking principle



1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial Temp. (Refrigerated or not)



As the center of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure.

- Even cooking of the food right to the center
- The same temperature throughout the food

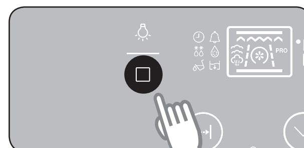
# USING THE MICROWAVE MODE

Microwave cooking uses high-frequency waves to cook food. The waves cause molecules in the food to move rapidly, creating friction and the resulting energy cooks the food.

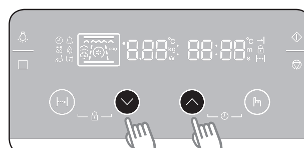

For Microwave mode, use the ceramic tray on the first level.

## Setting microwave mode

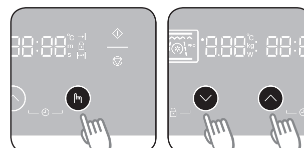
1. Press the **MODE** button once.
   The time and power level (default: 800 W) appear on the display.



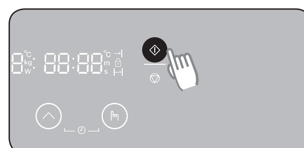
2. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired cooking time. The max cooking time is 90 minutes.



3. To change the power level, press the **SELECT** button and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired power level.



4. Press the **START** button to start cooking.



## Guide to microwave power levels

| POWER LEVEL | PERCENTAGE (%) | OUTPUT POWER (W) | REMARK |
|---|---|---|---|
| **HIGH** | 100 | 800 | For heating up liquids. |
| **HIGH LOW** | 83 | 700 | For heating up and cooking food. |
| **MEDIUM HIGH** | 67 | 600 | For heating up and cooking food. |
| **MEDIUM** | 50 | 450 | For cooking meat and heating up delicate foods. |
| **MEDIUM LOW** | 33 | 300 | |
| **DEFROST** | 20 | 180 | For defrosting and continued cooking. |
| **LOW** | 11 | 100 | For defrosting delicate foods. |

## Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the Ceramic tray.

| Cookware | Microwave-Safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminium Foil** | ✓✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **China and Earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable Polyester Cardboard Dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast – Food Packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |

| Cookware | Microwave-Safe | Comments |
|---|---|---|
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-table ware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and Kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or Grease-proof Paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |



Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended
✓✗ : Use caution
✗ : Unsafe

# Microwave cooking guide

## General guidelines

**Food suitable for microwave cooking**

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven.

**Covering during cooking**

Food should be covered during cooking, as the evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways such as with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

**Standing times**

After cooking, it is important to let food stand for the recommended standing time to allow the temperature to even out within the food.

## Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time (see table).

Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Keep covered during standing time.

| Food | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **Spinach** | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| **Broccoli** | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| **Peas** | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| **Green Beans** | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| **Mixed Vegetables** (Carrots/Peas/ Corn) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| **Mixed Vegetables** (Chinese Style) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |

## Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table) Cook covered for the minimum time (see table) Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during the 3 minute standing time.

**Hint:** Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut the quicker they are cooked.

 All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

| Food | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Broccoli** | 250<br>500 | 4-5<br>5-6 | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center. |
| **Brussels Sprouts** | 250 | 5-6 | 3 | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. |
| **Carrots** | 250 | 5-6 | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| **Cauliflower** | 250<br>500 | 5-6<br>7-8 | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center. |
| **Courgettes** | 250 | 3-4 | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |
| **Egg Plants** | 250 | 3-4 | 3 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. |
| **Leeks** | 250 | 3-4 | 3 | Cut leeks into thick slices. |
| **Mushrooms** | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |
| **Onions** | 250 | 4-5 | 3 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. |
| **Pepper** | 250 | 4-5 | 3 | Cut pepper into small slices. |
| **Potatoes** | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| **Turnip Cabbage** | 250 | 5-6 | 3 | Cut turnip cabbage into small cubes. |

## Cooking guide for rice and pasta

**Rice:** Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **White Rice** (Parboiled) | 250<br>375 | 800 | 17-18<br>18-20 | 5 | Add 500 ml cold water.<br>Add 750 ml cold water |
| **Brown Rice** (Parboiled) | 250<br>375 | 800 | 20-22<br>22-24 | 5 | Add 500 ml cold water.<br>Add 750 ml cold water |
| **Mixed Rice** (Rice + Wild Rice) | 250 | 800 | 17-19 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| **Mixed Corn** (Rice + Grain) | 250 | 800 | 18-20 | 5 | Add 400 ml cold water. |
| **Pasta** | 250 | 800 | 10-11 | 5 | Add 1000 ml hot water. |

## Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time a conventional oven takes.

**Arranging and covering**

Avoid reheating large items such as joints of meat since they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. You will have more success reheating smaller pieces. Keeping food covered while heating will also help prevent drying.

**Power levels**

Different power levels can be used for reheating foods.
In general, for large quantities of delicate food or foods that heat up quickly, such as mince pies, it is better to use a lower power level.

**Stirring**

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Stirring is especially important when heating liquids.

**Heating and standing times**

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference. Avoid overheating. If uncertain, it is preferable to underestimate cooking time. Then extra heating time can be added, if necessary. Always make sure that reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes.

## Reheating liquids

Take special care when heating liquids. To prevent eruptive boiling and possible scalding, place a spoon or glass stick in the beverage. Stir during heating and always stir after heating. Allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out.

## Reheating baby food

**Baby food**

Extra caution should also be exercised when reheating baby foods. Put food into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check temperature. Recommended serving temperature is between 30-40 °C.

**Baby milk**

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with the nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving. Always carefully check the temperature of baby milk or food before serving. Recommended serving temperature is 37 °C.

**Reheating baby food and milk**

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time | Standing time (min.) | Instruction |
|---|---|---|---|---|---|
| Baby Food (Vegetable + Meat) | 190 g | 600 W | 30-40 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit) | 190 g | 600 W | 20-30 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby Milk | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>50 sec. to 1 min. | 2-3 | Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully. |

**Reheating liquids and food**

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time | Standing time (min.) | Instruction |
|---|---|---|---|---|---|
| Drink | 250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs) | 800 W | 1½-2<br><br>2-3 | 1-2 | Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time. |
| Soup (Chilled) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| Stew (Chilled) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| Pasta with sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| Plated meal (Chilled) | 350 g<br>450 g | 600 W | 5-6<br>6-7 | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film. |

## Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be a great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without a cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, press **STOP/CANCEL** button and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table on the next page.

**Hint:** Flat food is defrosted better than thicker items, and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

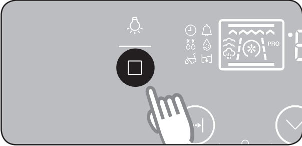
Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).
Place food on ceramic tray, insert ceramic tray in shelf level 1.

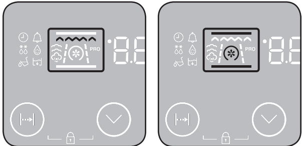
| Food | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **MEAT** | | | | |
| Minced Beef | 250<br>500 | 6-7<br>8-12 | 15-30 | Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time. |
| Pork Steaks | 250 | 7-8 | | |
| **POULTRY** | | | | |
| Chicken Pieces | 500<br>(2 pcs) | 12-14 | 15-60 | First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time. |
| Whole Chicken | 1200 | 28-32 | | |
| **FISH** | | | | |
| Fish Fillets | 200 | 6-7 | 10-25 | Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time. |
| Whole Fish | 400 | 11-13 | | |
| **FRUIT** | | | | |
| Berries | 300 | 6-7 | 5-10 | Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter. |
| **BREAD** | | | | |
| Bread Rolls (each ca. 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time. |
| Toast/ Sandwich | 250<br>500 | 4-4½<br>7-9 | | |

# USING THE OVEN MODE

## To set an oven mode

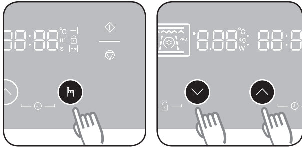
1. Press the **MODE** button 3 times for Grill mode or 2 times for Convection mode. The oven mode and recommended temperature are displayed.



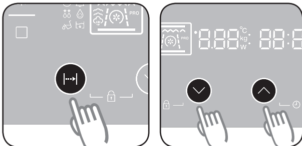


| | | |
|---|---|---|
| | Grill | 220 °C |
| | Convection | 180 °C |

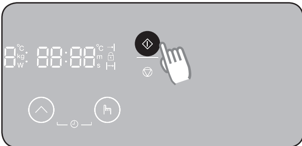
2. Press the **SELECT** button and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired temperature.



3. Press the **COOK TIME** button and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired cooking time. Max cooking time: 10 hours



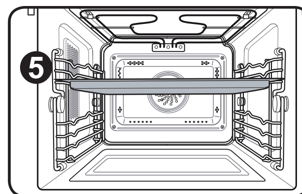
4. Press the **START** button.



## Grill setting

Food is heated by the top heating element.

For grilling, Grill insert with Ceramic Tray on level ❺.
* Temperatures Setting: 150-230 °C




* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 150-230 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

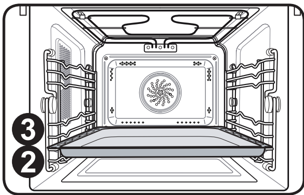
| Food item | Shelf level | 1st side time (h) | 2nd side time (h) | Accessory |
|---|---|---|---|---|
| Kebab spits | 5 | 0:08 - 0:10 | 0:06 - 0:08 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Pork steaks | 5 | 0:07 - 0:09 | 0:05 - 0:07 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Sausages | 5 | 0:06 - 0:08 | 0:06 - 0:08 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Chicken pieces | 5 | 0:20 - 0:25 | 0:15 - 0:20 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Salmon steaks | 5 | 0:08 - 0:12 | 0:06 - 0:10 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Sliced vegetables | 5 | 0:15 - 0:20 | - | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Toast | 5 | 0:02 - 0:03 | 0:01 - 0:02 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Cheese toasts | 5 | 0:03 - 0:05 | - | Grill Insert + Ceramic Tray |


Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops.
To restart the oven, close the door and press **START** button.

# Convection setting

Food is heated by hot air from the fan and heating element, which are located in the rear back side of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.

Place the trays on Level ❷ or ❸.
* Temperatures Setting: 40-230 °C




* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-230 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Convection mode.

| Food item | Shelf level | Temp. (°C) | Time (h) | Accessory |
|---|---|---|---|---|
| Hazelnut cake square mould | 2 | 160-170 | 1:00 - 1:10 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Lemon cake ring-shaped or bowl mould | 2 | 150-160 | 0:50 - 1:00 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Sponge cake | 2 | 150-160 | 0:25 - 0:35 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Fruit flan base | 2 | 150-170 | 0:25 - 0:35 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Flat streusel fruit cake (yeast dough) | 3 | 150-170 | 0:30 - 0:40 | Baking tray |
| Croissants | 2 | 170-180 | 0:10 - 0:15 | Baking tray |
| Bread rolls | 2 | 180-190 | 0:10 - 0:15 | Baking tray |
| Cookies | 3 | 160-180 | 0:10 - 0:20 | Baking tray |
| Oven chips | 3 | 200-220 | 0:15 - 0:20 | Baking tray |

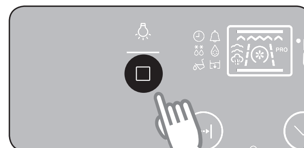


Preheating is recommended.
If you open the door while oven is cooking, the oven stops.
To restart the oven, close the door and press **START** button.

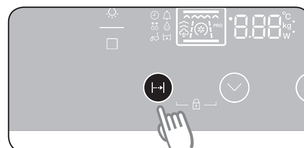
# SETTING THE COOKING TIME

You can set the cooking time to max. 10 hours. After cooking, the heating elements automatically turn off.

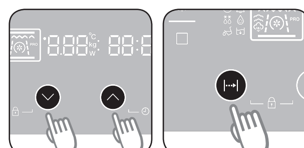
1. Select the desired mode and function.
   Set the temperature if preferred.



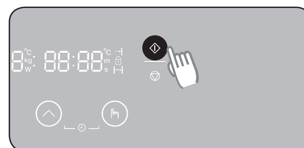
2. Press the **COOK TIME** button.



3. Press the **UP** or **DOWN** buttons to select the desired cooking time and then press the **COOK TIME** button.



4. Press the **START** button. When the time has elapsed, a beep sounds and the oven turns off.

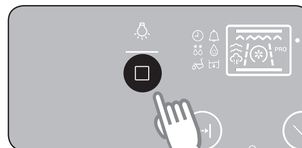


To reset the programmed cooking time, repeat steps 2 through 4 above.
To cancel the programmed cooking time, press the **COOK TIME** button and set the time to zero.

# SETTING THE END TIME

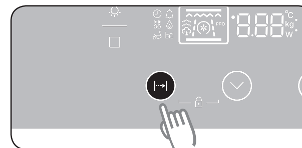
You can set a specific time you would like the oven to stop cooking. End Time mode can only be used in the Grill and Convection modes.

1. Select the desired mode and function.
   Set the temperature if preferred.



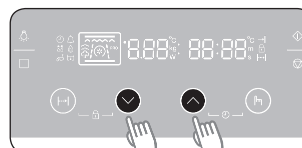
2. Press and hold the **COOK TIME** button for 3 seconds. The current time blinks on the display.

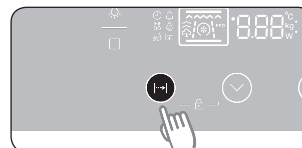
   **Example:** Current time is 13:00.
   "13:00" blinks on the display.



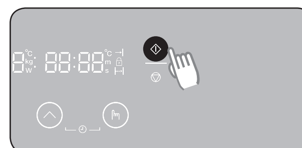
3. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired time you want cooking to end and then press the **COOK TIME** button.

   **Example:** Desired time is 14:00.





4. Press the **START** button.
   Cooking time of "1:00" is displayed.
   The oven will start promptly.
   When the end time is reached, a signal sounds, "0:00" blinks on the display, and the oven turns off.



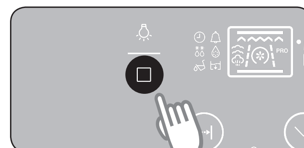
1) You can adjust the ending time if necessary. Press the **COOK TIME** button, change the time using the **UP** or **DOWN** buttons, and then press the **COOK TIME** button again.
2) To cancel the ending time, press the **COOK TIME** button, set the time to "0:00", and then press the **COOK TIME** button again.

## SETTING THE DELAY START

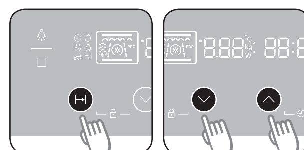
Use Delay Start to delay the start of the oven's operation.

**Example:** Current time: 12:00
Cooking time: 2 hours
End time: You wish to end cooking at 18:00

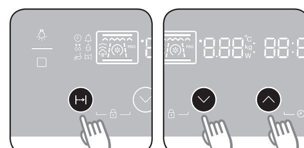
1. Select the desired mode and function. Set the temperature if preferred.



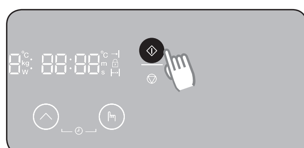
2. Press the **COOK TIME** button, and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired cooking duration. (In this case, 2 hours)



3. Press and hold the **COOK TIME** button for 3 seconds.
   - The cooking time is added to the current time. In this case, "14:00" is displayed.
4. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired end time.
   - In this case, "18:00". Wait 5 seconds, and the desired end time is set.



5. Press the **START** button.
   An icon is displayed in the display, indicating Delay Start is activated. The oven automatically starts at the reserved time (16:00), and the cooking time is displayed.



1) The cook time and end time can be changed before the reserved time.
2) When the cooking is complete, a signal sounds, "0:00" blinks on the display, and the oven turns off.

WARNING: Do not leave food in the oven too long, as it may spoil.

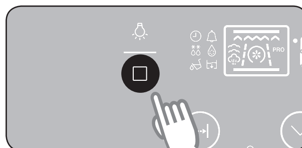
# COMBINATION MODE

## Microwave + Grill

This mode uses the radiant heat coming from the grill and cooks at the speed of microwave cooking. Cooking time is decreased, and the food will have a nice browning. Suitable food combinations include all kinds of cooked food that need reheating and browning (baked pasta), as well as food that require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top.

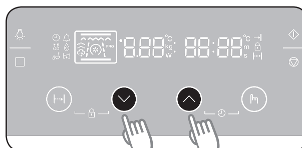
## Setting Microwave + Grill

1. Press the **MODE** button 4 times. The oven mode, time and power level is displayed.

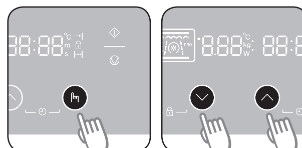




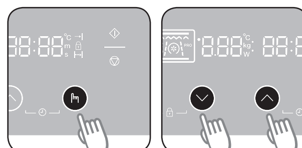
2. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set a desired cooking time.



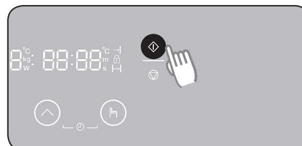
3. Press the **SELECT** button and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired power level.



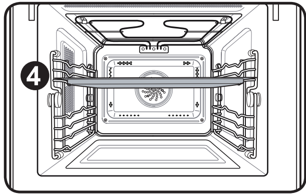
4. Press the **SELECT** button and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired temperature.



5. Press the **START** button.



For Microwave + Grill, ceramic tray with grill insert is usually placed on Level 4.
* Microwave Power Setting: 100-600 W
* Temperatures Setting: 40-200 °C




* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-200 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

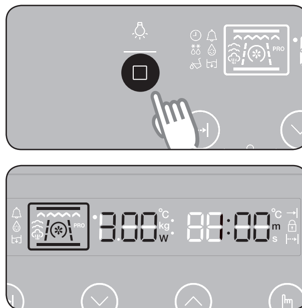
| Food item | Shelf level | Power level (W) | Temp. (°C) | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Accessory |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Baked potatoes | 4 | 600 | 180-200 | 10-15 | - | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Grilled tomatoes | 4 | 300 | 160-180 | 05-10 | - | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Vegetable gratin | 4 | 450 | 180-200 | 10-20 | - | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Roast fish | 4 | 300 | 180-200 | 04-08 | 04-06 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Chicken pieces | 4 | 300 | 180-200 | 10-15 | 10-15 | Grill Insert + Ceramic Tray |

## Microwave + Convection

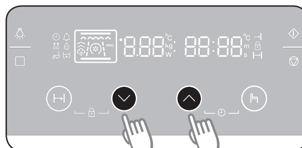
This mode combines hot air and microwaves and reduces the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Suitable food for this mode include all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge and light fruit cakes, pies and crumbles, roasted vegetables, scones and breads.

## Setting Microwave + Convection

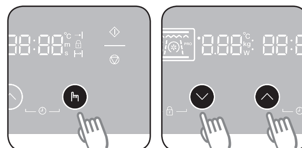
1. Press the **MODE** button 5 times. The oven mode, time and power level is displayed.



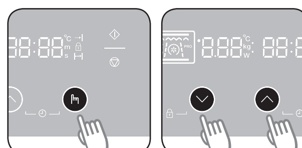
2. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set a desired cooking time.



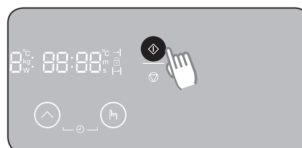
3. Press the **SELECT** button and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired power level.



4. Press the **SELECT** button and then press the **UP** or **DOWN** buttons to set the desired temperature.



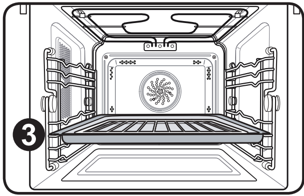
5. Press the **START** button.





NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_EN.indd 41 2014-11-04 5:29:28

For Microwave + Convection, ceramic tray with grill insert is usually placed on Level ❸.
* Microwave Power Setting: 100-600 W
* Temperatures Setting: 40-200 °C




* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-200 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

| Food item | Shelf level | Power level (W) | Temp. (°C) | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Accessory |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Whole chicken 1.2 kg | 3 | 450 | 180-200 | 25-30 | 15-25 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Roast beef/ Lamb (Medium) | 3 | 300 | 180-200 | 15-20 | 15-20 | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Frozen lasagne/ Pasta gratin | 3 | 450 | 180-200 | 20-25 | - | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Potato gratin | 3 | 450 | 180-200 | 10-15 | - | Grill Insert + Ceramic Tray |
| Fresh fruit flan | 3 | 100 | 160-180 | 40-50 | - | Ceramic Tray |

# USING THE VEGETABLE COOK MODE

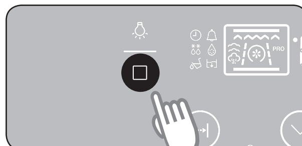
Add 30-45 ml of cold water for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table). Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add, salt, herbs, or butter after cooking. Cover and let stand for 3 minutes.



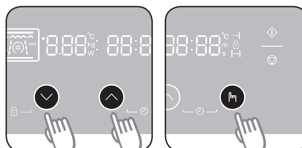
Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are, the quicker they will cook.

## Setting vegetable cook mode

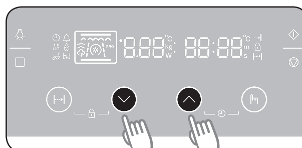
1. Press the **MODE** button 6 times.
   Vegetable mode is displayed.



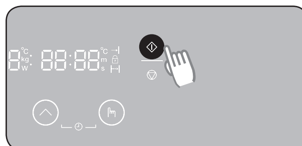
2. Press the **UP** or **DOWN** buttons to select the desired vegetable mode, and then press the **SELECT** button.



3. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set the weight.
   If you do not set the weight, after 5 seconds, the weight is automatically set.



4. Press the **START** button.



## Guide to Vegetabel menu setting

The following table presents 10 vegetable. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

| No | Food item | Weight (kg) | Accessory | Shelf level | Recommendation |
|---|---|---|---|---|---|
| U:01 | Broccoli Florets | 0.2-0.3<br>0.3-0.4 | Ceramic tray | 1 | Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.3-0.4 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| U:02 | Cauliflower Florets | 0.2-0.3<br>0.3-0.4 | Ceramic tray | 1 | Rinse and clean fresh Cauliflower and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.3-0.4 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| U:03 | Sliced Carrots | 0.2-0.3<br>0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 | Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| U:04 | Jacket Potatoes | 0.3-0.4<br>0.7-0.8 | Ceramic tray | 1 | Rinse and clean potatoes, Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on ceramic tray. After cooking, stand for 3-5 minutes. |
| U:05 | Peeled Potatoes | 0.4-0.5<br>0.7-0.8 | Ceramic tray | 1 | Rinse and peel potatoes, cut into halves and put into an oven-proof glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes. |

| No | Food item | Weight (kg) | Accessory | Shelf level | Recommendation |
|---|---|---|---|---|---|
| U:06 | Courgettes | 0.2-0.3<br>0.3-0.4 | Ceramic tray | 1 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) water or a knob of butter. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Cook until just tender. |
| U:07 | Sliced Egg Plants | 0.1-0.2<br>0.3-0.4 | Ceramic tray | 1 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 15 ml (1 tablespoon) lemon juice. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking. |
| U:08 | Sliced Onions | 0.2-0.3<br>0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking. |
| U:09 | Mixed Vegetables | 0.2-0.3<br>0.4-0.5 | Ceramic tray | 1 | Rinse and clean fresh vegetables. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 15 ml (1 tablespoon) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 30 ml (2 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| U:10 | White Rice | 0.2-0.3 | Ceramic tray | 1 | Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished. |



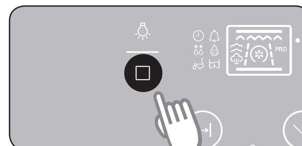
The Speed Cook Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

# USING THE AUTO MENU MODE

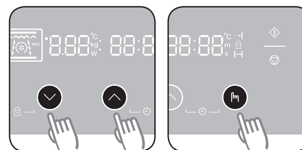
Auto Menu mode allows you to choose from 15 pre-programmed settings (10 Auto Cook and 5 Auto Defrost) to conveniently cook, roast, or bake your favorite foods. The cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 15 settings and set the weight to start cooking.

## Setting auto menu mode

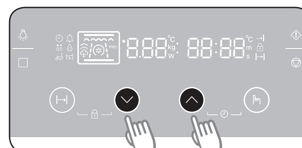
1. Press the **MODE** button 7 times.
   Auto Menu mode is displayed.



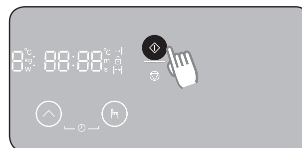
2. Press the **UP** or **DOWN** buttons to select the desired Auto Menu, and then press the **SELECT** button.



3. Press the **UP** or **DOWN** buttons to set the weight.
   If you do not set the weight, after 5 seconds, the weight is automatically set.



4. Press the **START** button.





- Some of the Auto Menus require the food to be turned over.
  The oven will beep to prompt you.
- The oven temperature is displayed.
- Temperatures and times cannot be changed in Auto Menu mode.

## Guide to auto cook menu setting

The following table presents 10 Auto Programmes Reheating, Cooking, Roasting and Baking.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

| No | Food item | Weight (kg) | Accessory | Shelf level | Recommendation |
|---|---|---|---|---|---|
| A:01 | Plated Meal | 0.3-0.35<br>0.4-0.45 | Ceramic tray | 1 | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min. |
| A:02 | Frozen Pizza | 0.3-0.35<br>0.4-0.45 | Grill Insert + Ceramic Tray | 2 | Put frozen pizza on oven. |
| A:03 | Frozen Lasagne | 0.4-0.45<br>0.6-0.65 | Grill Insert + Ceramic Tray | 2 | Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes. |
| A:04 | Whole Chicken | 1.1-1.15<br>1.2-1.25 | Grill Insert + Ceramic Tray | 2 | Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes. |
| A:05 | Chicken Pieces | 0.6-0.7<br>0.9-1.0 | Grill Insert + Ceramic Tray | 4 | Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes. |
| A:06 | Roast Lamb | 0.8-0.9<br>1.1-1.2 | Grill Insert + Ceramic Tray | 3 | Put marinated roast lamb on grill insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again. |
| A:07 | Frozen Oven Chips | 0.3-0.4<br>0.45-0.5 | Baking tray | 3 | Distribute frozen oven chips on metal baking tray. |

| No | Food item | Weight (kg) | Accessory | Shelf level | Recommendation |
|---|---|---|---|---|---|
| A:08 | Baked Potato Halves | 0.4-0.5<br>0.6-0.7 | Grill Insert + Ceramic Tray | 4 | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the tray with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes. |
| A:09 | Apple Pie | 1.2-1.4 | Baking tray | 2 | Put apple pie into a round metal dish. Put on the baking tray. The weight ranges include apple and so on. |
| A:10 | Dutch Loaf Cake | 0.7-0.8 | Baking tray | 3 | Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish length way to the door on baking tray. |

# Guide to auto speed defrost setting

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry and fish on the ceramic tray.

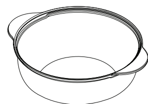
| No | Food Item | Weight (kg) | Accessory | Shelf Level | Recommendation |
|---|---|---|---|---|---|
| d:01 | Meat | 0.2-1.5 | Ceramic tray | 1 | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. |
| d:02 | Poultry | 0.2-1.5 | Ceramic tray | 1 | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. |
| d:03 | Fish | 0.2-1.5 | Ceramic tray | 1 | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. |
| d:04 | Bread/ Cake | 0.1-0.8 | Ceramic tray | 1 | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. |
| d:05 | Fruit | 0.1-0.6 | Ceramic tray | 1 | Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits. |

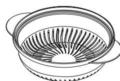


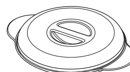
The Speed Defrost Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

# PURE STEAM COOKING GUIDE

The Pure Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Pure steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

## CONDITIONS of USE:

 Do not use:

- To cook foods with a high sugar or fat content.
- With the grill or rotating heat function or on a hob.

 Wash all parts well in soapy water before first use.

 To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

## MAINTENANCE:

 Your steamer can be washed in a dishwasher.

 When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

 Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

## DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.



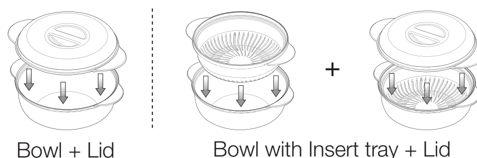
NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_EN.indd 50 2014-11-04 5:29:30

## COOKING:

| Food | Serving size | Power (W) | Cooking time (min.) | Handling |
|---|---|---|---|---|
| **Artichokes** | 300 g (1-2 pcs) | 800 W | 5-6 | Bowl with Insert tray + Lid |
| | **Instructions** Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| **Fresh Vegetables** | 300 g | 800 W | 4-5 | Bowl with Insert tray + Lid |
| | **Instructions** Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| **Frozen Vegetables** | 300 g | 600 W | 8-9 | Bowl with Insert tray + Lid |
| | **Instructions** Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| **Rice** | 250 g | 800 W | 15-18 | Bowl + Lid |
| | **Instructions** Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. Stand for 5-10 minutes. | | | |
| **Jacket Potatoes** | 500 g | 800 W | 7-8 | Bowl + Lid |
| | **Instructions** Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| **Stew (Chilled)** | 400 g | 600 W | 5½-6½ | Bowl + Lid |
| | **Instructions** Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| **Soup (Chilled)** | 400 g | 800 W | 3-4 | Bowl + Lid |
| | **Instructions** Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| **Frozen Soup** | 400 g | 800 W | 8-10 | Bowl + Lid |
| | **Instructions** Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes. | | | |

| Food | Serving size | Power (W) | Cooking time (min.) | Handling |
|---|---|---|---|---|
| **Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling** | 150 g | 600 W | 1½-2½ | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.<br>Stand for 2-3 minutes. | | | |
| **Fruit Compote** | 250 g | 800 W | 3-4 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar.<br>Cover with lid. Stand for 2-3 minutes. | | | |

## Handling of pure steam cooker




## PRECAUTIONS:

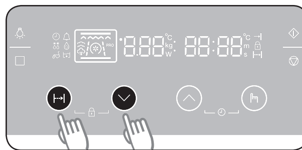
- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

# CHILD SAFETY LOCK

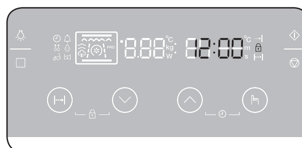
Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect against unintended use.

## To lock the oven

1. Simultaneously press and hold the **COOK TIME** button and **DOWN** button for 3 seconds.

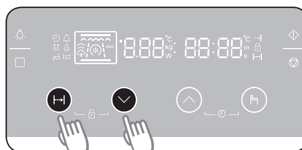


2. A lock symbol appears on the display indicating that all functions are locked.

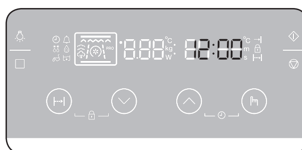



## To unlock the oven

1. Simultaneously press and hold the **COOK TIME** button and **DOWN** button for 3 seconds.



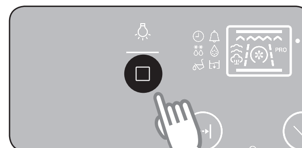
2. The lock icon disappears on the display, indicating that functions are unlocked.



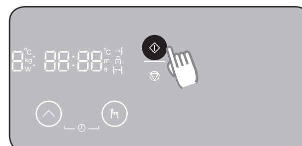
# USING THE STEAM CLEAN MODE

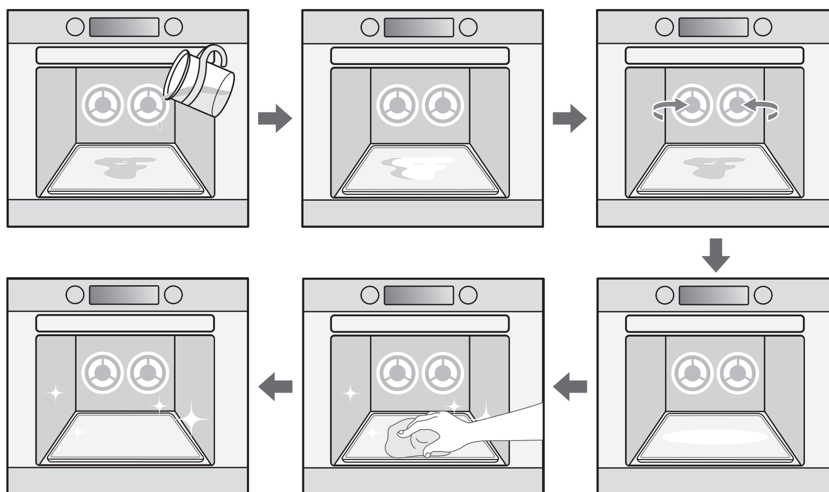
The Steam Clean allows you to sanitize your oven in just 15 minutes.

1. Press the **MODE** button 8 times.
   The time (15:00) is displayed.



2. Press the **START** button.
   The oven will start automatically.
   - After 15 minutes, the oven will stop automatically. Wipe it out with a dry cloth.







- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_EN.indd 54 2014-11-04 5:29:31

# troubleshooting and information code

## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.

If oven requires servicing, unplug the oven and contact SAMSUNG Customer Service.

When calling, please have the following information ready:
- The model number and serial number (can be found inside the oven door)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

## TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

### Neither the oven's display nor the oven operate.

- Make sure the plug is properly connected to a grounded outlet.
- If the wall outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug the oven into a different outlet.
- Plug a different appliance into the outlet. If the other appliance doesn't work, call a qualified electrician to repair the wall outlet.

### The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check if any packaging material or anything else is stuck in the door seal.
- Check if the door is damaged.
- Press Cancel twice and enter all cooking instructions.

### The oven does not start when you press the start button.

- Make sure the door is closed completely.

## Smoke and bad smell when initial operating.

- It’s a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

## The power goes off before the set time has elapsed.

- It may occur a power outage. If there was a power outage, the time indicator will display: 88:88.
- Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Make sure the oven is placed properly in accordance with installation guide.

## The food is either overcooked or undercooked.

- Make sure the cooking length is set appropriately by considering the type of food.
- Make sure the power level is set appropriately.

## The food is not cooked at all.

- Make sure the door is closed securely.
- Check if timer is set correctly and/or start button is pressed.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

## Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties.
- If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

## Operating noise is too loud.

- The oven makes noise during operation. This is normal.
  If you hear an abnormal sound continuously, please contact the Samsung Call Center.

## The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

## The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

## The fan continues to operate after the oven has been turned off.

- This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to cooling down the oven after oven has been turned off.

## Condensation inside the oven.

- This is normal condition. Simply wipe away after cooking.

## Air flow around the door and outer casing.

- This is normal condition.

## Light reflection around the door and outer casing.

- This is normal condition.

## Steam escaping from around the door or vents.

- This is normal condition.

# INFORMATION CODES

| Code Symbol | Problem | Solution |
|---|---|---|
| SE | **KEY SHORT ERROR**<br>This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds. | Press **STOP/CANCEL** button to stop the oven.<br>After cooling, please restart the oven.<br>OVEN has still same problem after above action, then contact an authorized SAMSUNG Customer Service. |
| E- 25 | **MICROWAVE ABNORMAL TEMP SENSING ERROR**<br>It occurs when the temperature of cavity inside is over 210 °C in the Microwave Mode. | |
| E- 21 | **TEMP SENSOR OPEN ERROR**<br>It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB. | Call your local SAMSUNG Customer Care Centre. |
| E- 22 | **TEMP SENSOR SHORT ERROR**<br>It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB. | |
| E- 24 | **ABNORMAL TEMP SENSING ERROR**<br>It occurs when the temperature of cavity inside is over 250 °C for 10 minutes. | |
| E- 81 | **COMMUNICATION ERROR** | |
| E- 83 | | |
| E- 53 | | |

# technical data

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the NQ50H5537KB ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | | |
|---|---|---|
| **Model** | | NQ50H5537KB |
| **Power Source** | | 230 V ~ 50 Hz |
| **Power Consumption** | Maximum Power | 3000 W |
| | Microwave Mode | 1650 W |
| | Grill Mode | 2500 W |
| | Convection Mode | 2500 W |
| **Output Power** | | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Operating Frequency** | | 2450 MHz |
| **Magnetron** | | OM75P (21) |
| **Cooling Method** | | Cooling fan motor |
| **Dimensions** | Set Size | W 595 x H 454.2 x D 570 mm |
| | Built In Size | W 555 x H 445 x D 548.8 mm |
| **Volume** | | 50 liter |
| **Weight** | Net | 38.3 Kg |
| | Shipping | 45.5 Kg |
| **Noise Level** | | 44.0 dBA |



NQ50H5537KB_EO_DE68-04306B-00_EN.indd 59 2014-11-04 5:29:32



QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 331 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 31, Безплатна телефонна линия | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-786)<br>0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 *<br>* (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG)<br>Apel GRATUIT | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG(0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |

DE68-04306B-00